





LE CORDON BLEU

## فنـــون الطبـــخ

## التقنيات الكاملة لتحضير وصفات

# الحلـويـات والبسكويت والكيك





جيـني رايت و إريك ت...



# الحلويات

# المارينغ

هو مزيج من بياض البيض المخفوق مع السُكَّر أو مع سائل السُكَّر، وهو أساسيّ للعديد من الحلويات والمربيات. وبالرغم من أن الأدوات المستعملة تختلف باختلاف نوع المارينغ الذي تُحضّرينه، ولكن التقنيات الأساسية وطرق التحضير تبقى هي ذاتها.

## تحضير المارينغ

تأكّدي من أن كل الأدوات نظيفة وخالية من الدهون. لتتأكّدي من حصولك على الحد الأقصى من الحجم، دعي بياض البيض جانباً في وعاء مغطّى على درجة حرارة الغرفة قبل استعماله. يوجد ثلاث طرق لتحضير المارينغ، حسب الوصفة التي تريدين تحضيرها.



### الطريقة الفرنسية

إخفقي بياض البيض بواسطة الخفّاقة الكروية لتشكل أطراف جامدة. إنثري نصف كمية السكّر على دفعات صغيرة ثم أسقطي النصف الباقي كله.



### الطريقة الإيطالية

إخفقي بياض البيض حتى يجمد ويتكثّف بواسطة خفّاقة مثبتة على الطاولة وعلى سرعة بطيئة. اخفقي سائل السكّر الساخن مع بياض البيض المخفوق من الجهة الجانبية للوعاء.



### الطريقة السويسرية

إخفقي بياض البيض والسكّر في وعاء موضوع على مقلاة من الماء المغلية. إستمري في تحريك الوعاء لمنع تشكل حبوب فيه.

## صنع الباڤلوڤا

سمِّيت هذه الحلوى المشهورة على اسم راقصة الباليه الروسية آنا باڤلوڤا وذلك احتفالاً بزيارتها إلى نيوزيلاند. وهي نوع من حلوى المارينغ الفريدة في نوعها ولها تركيبة تشبه المارشمالو (حلوى الخطمي) وهي تُحضّر عبر إضافة الخل ودقيق الذرة إلى بياض البيض المخفوق والسكّر. وتميزها مدة طهيها القصيرة لأنها تضمن بقاء الرطوبة فيها.



### تشكيل المارينغ

مدّي المارينغ على شكل دائرة بواسطة ملعقة معدنية كبيرة مع صنع فجوة في الوسط.



### إزالة ورق الطهي

أزيلي ورق الطهي بانتباه من أسفل المارينغ البارد.

### أنواع المارينغ

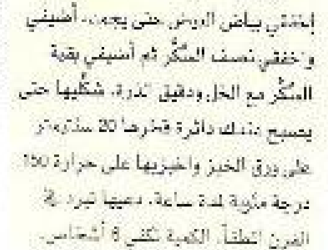
الفرنسي: هو أسهل أنواع المارينغ ولديه تركيبة خفيفة ويستعمل للتزيين والخبز (أنظري إلى الصفحة المقابلة): استعملي 115غ من السكّر إلى بياض بيضتان.

الإيطالي: مارينغ تركيبته صلبة ولكن مخملية مصنوعة من السكّر الساخن، الذي يُطهى مع بياض البيض ويُستعمل في الحلويات الغير مطهوة كالموس البارد والسوفليه والسوربيه. وشكلها متماسك جداً. لذلك فهي مناسبة للاستعمال في التزيين. لتحضير 450غ من المارينغ الإيطالي، استعملي سائل السكّر بواسطة 250غ من السكّر و63 مليلتر من الماء. إغلي حتى تصلي إلى النقطة عندما يصبح لديك كرة ناعمة (116 درجة مئوية) ثم اخفقيها في حوالى 5 من بياض البيض المخفوقة بقوة.

السويسري: يعطي نتيجة صلبة أكثر بكثير من الفرنسي. حضّريه عندما تريدين استعمال كيس التزيين أو طرق تزيين أخرى. استعملي 125غ من السكّر إلى بياض بيضتين.

### الباڤلوڤا

بياض 3 بيضات
175غ من السكّر الناعم
ملعقة شاي من خل التوت الزهري أو العنب الأحمر
ملعقة شاي من دقيق الذرة



حضّري ورق الخبز في صينية الخبز. إخفقي بياض البيض حتى يجمد. أضيفي واخفقي نصف السكّر ثم أضيفي بقية السكّر مع الخل ودقيق الذرة. شكّليها حتى يصبح لديك دائرة قطرها 20 سنتيمتر على ورق الخبز واخبزيها على حرارة 150 درجة مئوية لمدة ساعة. دعيها تبرد في الفرن المطفأ. الكمية تكفي 8 أشخاص.

## تعبئة كيس التزيين

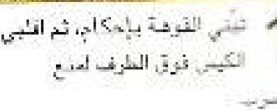
يملأ الطباخون المحترفون كيس التزيين وهم يمسكون به بيد واحدة كما يظهر هنا. طريقة أخرى هي بسحب أطراف الكيس فوق حافة مرطبان كي يعمل كدعامة.











1 ثني القوفة بإحكام، ثم اقلبي الكيس فوق الطرف لمنع التسرب.

2 إطوي أعلى كيس التزيين فوق يدك لتكوّني ياقة، ثم ضعي الحشوة بواسطة الملعقة.

3 إقلبي أعلى الكيس حتى تظهر الحشوة في القوفة وحتى تتخلصين من الحبوب الهوائية.

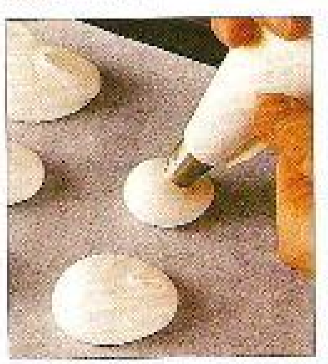
## تقديم المارينغ

إملئي المارينغ أو اسحبيه على شكل ساندويش مع الكريما المنكّهة أو جرّبي أحد الأفكار اللاحقة

- إملئي بالشوكولاته بين طبقتين، والتري لفائف الشوكولاته ثم نثري السكّر الناعم وبودرة الشوكولاته.
- أضيفي اختيارات من الفاكهة الموسمية المالئ عش المحشور كله.
- ضعي طبقات من الشوكولاته أو مروس الفاكهة فوق الأقراص لصنع الكاتو.

## صنع الأشكال

إن التعبير الذي يحصل في قوام المارينغ - من طري كفاية كي يوضع في كيس التزيين ومن ثم لصنع أشكال متماسكة وصلبة منه يجعله مناسب لعدد كبير من الاستعمالات الأخرى وعروض التزيين. بإمكانك استعمال المارينغ الفرنسي العادي المطبوخ على حرارة 100 درجة مئوية لمدة ساعة على الأقل. أما المارينغ السويسري الذي جفّف طوال الليل على حرارة 60 درجة مئوية فيعطي نتيجة أكثر بياضاً



الصدف: استعملي كيس التزيين لصنع دوائر صغيرة على ورق الخبز مستعملةً قوفة متوسطة أو كبيرة.



عش الطيور: علّمي ورق الخبز بدوائر قطرها 8 سنتيمتر، وبواسطة قوفة أنبوب التزيين الذي على شكل نجمة اصنعي القاعدة ممتدة من الوسط وذلك بشكل لولبي ثم ضعي بواسطة أنبوب التزيين المزيد من المارينغ فوق الطرف حتى تصنعي عشُ الطيور



القرص اللولبي على ورق الخبز علّمي دائرة بحجم القرص الذي تريدين مستعملةً قوفة صغيرة عادية ابدئي من وسط الدائرة وذلك بشكل لولبي حتى تصلي إلى الخارج.



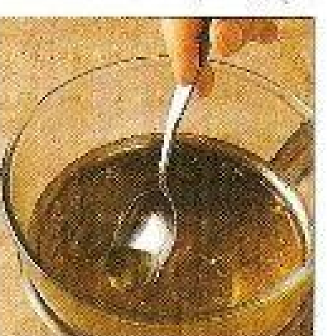


# المووس البارد والسوفيله والجيلي

تُصنع حلوى رائعة من المووس الخفيف الذي يشبه الكريما، والسوفليه الحلو الطعم. تحتاجين إلى الكريما المخفوقة والجيلاتين أو المارينغ الإيطالي في تشكيلات مختلفة لتجعلها متماسكة. ولكن الجيلاتين ضروري لإضفاء تأثيرات الارتجاجات التي تميزه.

## تذويب الجيلاتين

من الضروري نقع بودرة الجيلاتين وورقة الجيلاتين قبل استعمالها لكي تمتزج جيداً مع المزيج الذي ستحضر معه. عندما تذوبين الجيلاتين لا تدعيه يغلي وإلا ستكون النتيجة ليفية.



**البودرة**

إنثريها فوق 4 ملاعق طعام من السائل البارد. ضعيها جانباً لمدة خمسة دقائق حتى تصبح إسفنجية. ضعيها في وعاء فوق ماء ساخن حتى يصبح السائل شفافاً.



**الورقة**

دعي الأوراق تصبح طريّة في الماء البارد لمدة 5 دقائق. إعصري الماء الزائد. أنقلي الأوراق إلى سائل ساخن لتذوب.

## صنع مووس الفاكهة البسيط

تشكلُ بورية الفاكهة أساساً للعديد من أنواع المووس. للحصول على أفضل نكهة، اختاري البورية ذات النكهة القوية كالمشمش الذي يظهر هنا وكذلك توت العلّيق والزبيب الأسود المناسبين. لتحصلي على مووس خفيف أضيفي بياض بيضتين مخفوقتين.





**1** حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين في الماء (أنظري إلى اليمين) ودعيها تبرد حتى تصبح فاترة. أضيفي مع الخلط 450 مليلتر من بورية الفاكهة المحلاة. دعيها جانباً على درجة حرارة الغرفة حتى يتكثّف المزيج وذلك لمدة 15 – 30 دقيقة.

**2** إخفقي 300 مليلتر من الدوبل كريم ثم اخفقي ملعقتا طعام من الكريما في مزيج الفاكهة حتى ترتاح. أضيفي الكريما الباقية مع التحريك مستعملة الملعقة المسطّحة (الملوق). أتركيها في الثلاجة لمدة 4 ساعات قبل التقديم.

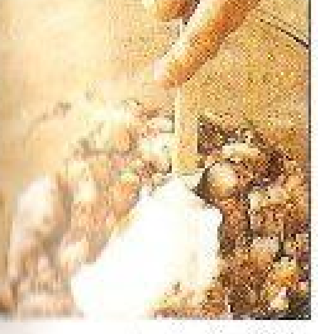
## مووس الشوكولاته

يعتمد هذا المووس السريع والسهل على مزج الشوكولاته مع الزبدة وبياض البيض كي يحضّر عوضاً عن الجيلاتين. لتحصلي على كمية تكفي ستة أشخاص، ذوبي 460 غ من الشوكولاته الغير محلاة مع 100 غ من السكر الناعم وملعقتا طعام من الزبدة. أتركيه يبرد ثم أضيفي، بياض البيض حتى يتماسك شكله ثم أضيفي مع التحريك مزيج الشوكولاته. غطيه ثم ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.



**إضافة صفار البيض**

إنتبهي أن يكون مزيج الشوكولاته المذوبة بارداً قبل إضافة صفار البيض. إذا كان ساخناً من الممكن أن يُطهى الصفار أو يتخثّر.



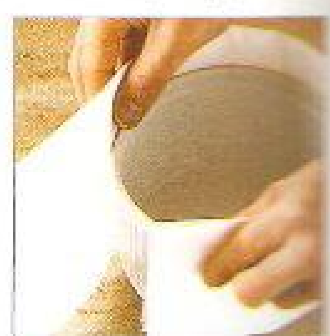
**إضافة بياض البيض**

إخفقي ملعقتا طعام من بياض البيض المخفوق في المزيج كي ترتاح قليلاً، ثم أضيفي بياض البيض الباقي حتى تمتزج جيداً.



## تحضير سوفليه الفاكهة

تتألف هذه التقنية من مزج ثلاثة مكونات من بورية الفاكهة، المارينغ والكريما المخفوقة في طبق مع طوق يشبه السوفليه المحجوزة. هنا تمّ صنع سوفليه توت العليق بواسطة 350 مليلتر من البورية و400 مليلتر من المارينغ الإيطالي و400 مليلتر من الكريما المخفوقة في طبق سوفليه سعته 1,5 ليتر.



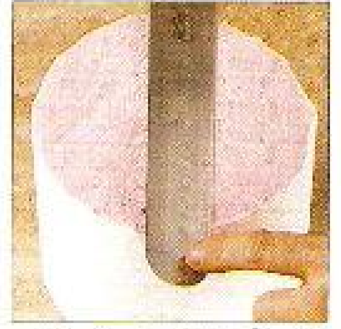
**1** ضعي طوق مزدوج من ورق الخبز حول طبق مع وضعه على بعد 3 – 5 سنتيمتر فوق الحافة وتثبيته بواسطة شريط لاصق.



**2** أضيفي المارينغ الإيطالي بانتباه في بورية الفاكهة بواسطة ملعقة المثوق ثم أضيفي الكريما المخفوقة مع التحريك.



**3** أضيفي مزيج السوفليه في الطوق حتى يصل إلى حافة الطوق.



**4** ملّسي السطح بواسطة سكين منبسط مغمور بالماء الفاتر.

**5** ضعي السوفليه في الفريزر لمدة ساعتين حتى يصبح متماسكاً، ولا تنزعي الطوق الورقي قبل 20 دقيقة من التقديم وملّسي الطرف بواسطة السكين المنبسط وزيّنيه

## تحضير جيلي الفاكهة

تظهر الفاكهة الطازجة الموضوعة في الجيلي جميلة جداً خصوصاً إذا وُضع كل منها على طبقات من الجيلي. هذه التقنية بسيطة ولكن تحتاج إلى بعض الوقت بسبب الانتظار كي تجمد قبل وضع طبقة فوق الطبقة الأخرى. الخيار الأسرع هو بوضع الفاكهة بشكل عشوائي مع الجيلي. املئي القالب بالفاكهة بوساطة ثم أضيفي سائل الجيلي فوقه.



**1** حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين (راجعي الصفحة المقابلة) في الماء. أضيفي الجيلاتين المذوّب في سائل السكّر الفاتر المصنوع من 150 غ من السكّر و150 مليلتر من الماء.



**2** إمزجي 500 مليلتر من عصير الفاكهة الطازجة وغير المحلاة مع سائل السكّر الفاتر، دعيه يبرد.



**3** ضعي 500 غ من الفاكهة في طبقة واحدة في قالب سعته 1,5 ليتر. أضيفي سائل الجيلي حتى يغطّي. ضعيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة أو حتى يجهز. كرّري العملية حتى تصلي إلى أعلى القالب

# الكاسترد والكريما

إن المزيج الفخم للحليب والسُكّر والبيض هو أساسٌ للصلصات الحريرية والكريما ذات رائحة الفانيليا والكاسترد الكثيف والناعم. تستعمل الطرق اللاحقة مكونات متشابهة ولكن تقنيات وأوقات الطهي والإضافات توفّر طعمات مختلفة وتركيبات متنوعة.

### ماذا يعني الاسم؟

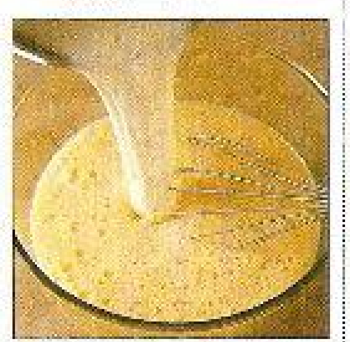
الكريم أنغليز: إنها صلصة كاسترد غنية منكّهة عادة بالفانيليا بالرغم من أنه في هذه الأيام يُضاف إليها نكهات أخرى كقشرة الحامض، البشورة والشوكولاته.

الكريم موسلين: هذه كريم باتيسير مضاف إليها الزبدة. تُستعمل كحشوة لكيك الإسفنج وكأساس للحلويات. وهي صلبةٌ أكثر من الكريم الباتيسير لذلك تُستعمل كحشوة في طبقات كرات الشو في الكروكمبوش.

الكريم باتيسير: كلمة تُستعمل لوصف الكاسترد المكثّف بالدقيق العادي ودقيق الذرة. بالإمكان استعماله كأساس للسوفليه وكحشوة في الكيك والتارت والمعجنات خصوصاً الإكلير.

## الكريما الانكليزية

يحتاج طهي كاسترد البيض على أعلى الموقد إلى انتباه متواصل. ولكي لا يتخثرً البيض، تأكدي أن لا يغلي الحليب عندما يطهى الكاسترد. أبقي الحرارة خفيفة مع التحريك باستمرار حول الجوانب وأسفل القدر لمنع احتمال الاحتراق.



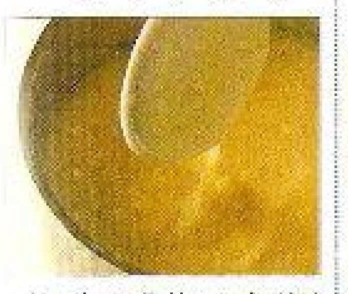
**1** إنقعي 500 مليلتر من الحليب مع 1/2 عود فانيليا. إخفقي 5 من صفار البيض في وعاء مع 65 غ من السكّر الناعم. إرفعي عود فانيليا من الحليب ودعيه يغلي. أضيفي الحليب على البيض واخفقي ثم صبيّه في قدر نظيف.



**2** سخني الكاسترد برفق مع التحريك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف. إختبري التماسك عبر تمرير إصبعك من خلال الكاسترد الذي على خلف الملعقة. يجب أن يتكوّن خط نظيف. الكمية تصنع حوالي 625 مليلتر.

## الكريم باتيسير

إذا لم تُستعمل فوراً افركي الزبدة فوق سطحها لمنع القشرة من التكوّن.



إخفقي 6 من صفار البيض في وعاء مع 100 غ من السكّر الناعم، ثم أضيفي واخفقي 40غ من كل من الدقيق العادي ودقيق الذرة. [illegible] 600 ملليلتر من الحليب [illegible] مع التحريك إلى مزيج البيض. [illegible] في قدر وحرّكي حتى تظهر الفقاعات الكبيرة على السطح. خففي الحرارة واطهي حتى تتكثف.

## طهو الكاسترد

يخبز الكاسترد الإنكليزي في طبق كبير ويقدّم ساخناً. إخفقي 3 من صفار البيض مع 50 غ من السكر و25 غ من دقيق الذرة والدقيق العادي. أضيفي 500 مليلتر من الحليب واطهي برفق مع التحريك حتى يتكثف ثم صبيّه في طبق. في فرنسا يخبز الكاسترد في قدور صغيرة جميلة ويقدّم ساخناً. الكاسترد هو ذاته كالانكليزي ولكن يُصنع بواسطة 400 مليلتر من الدوبل كريم و200 مليلتر من الحليب وصفار بيضتان.



### الإنكليزي التقليدي

إبشري جوزة الطيب فوق أعلى الكاسترد في طبق الخبز واخبزيه في "بان ماري" (Bain marie) على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 20 – 25 دقيقة. قدّمي الكاسترد ساخناً.



### القدور الفرنسية الصغيرة

إخبزي قدور الكاسترد الفني الصغيرة في "بان ماري" على حرارة 170 مئوية لمدة 15 – 20 دقيقة. ثم ضعيها في الفريزر قبل التقديم.

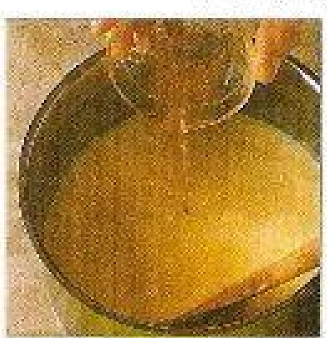
### حيلة الطهاة

**إذا تخثّر الكاسترد**

إذا كانت الحرارة مرتفعة جداً عند طهي الكاسترد على الموقد، فسوف ينفصل ويظهر وكأنه تخثر. لتتأكدي من النتيجة ارفعي القدر عن الحرارة واخفقي بواسطة ملعقة حتى يمتزج. وهناك حلٌ آخر يقضي بتصفية الكاسترد من خلال مصفاة ناعمة موضوعة على خلاط وتحريكه حتى يصبح المزيج ملساً. سخني المزيج مرة ثانية برفق.

## تحضير الباڤاروا

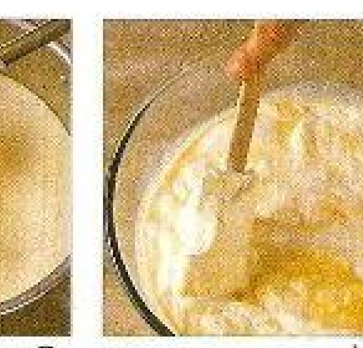
هذه الحلوى الفرنسية التقليدية تُسمّى أيضاً كريما الباڤاروا، وتُستعمل فيها الكريما الإنكليزية (أنظري إلى الصفحة المقابلة) ويوضع فيها الجيلاتين والكريما المخفوقة لتصبح أفتح. أما النتيجة فهي تركيبة ملساء ومخملية وصلبة كفاية لقلبها وتقديمها بشكل متماسك.



1 حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين في الماء ثم أضيفي 3 ملاعق طعام مع المزج شراب الفاكهة الذي تريدين واخفقي 625 مليلتر من الكريما الإنكليزية الفاترة.



2 أنقلي الكاسترد إلى وعاء وغطيه ودعيه يبرد. عندما يجمد أضيفي مع المزج 225 مليلتر من الدوبل كريم المخفوقة قليلاً.

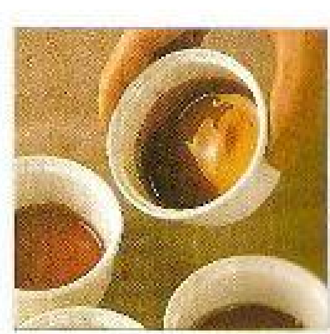




3 إغسلي قالب شارلوت سعة 1,5 ليتر بواسطة الماء البارد ثم اسكبي الباڤاروا فيه. ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات حتى يجمد. اقلبيه وقدّميه.

## تحضير الكريم كاراميل

يكمن السر في تحضير هذا الكاسترد الفرنسي الأملس والغني بالكريما بخبزه برفق في البان ماري. وفي الماء يجب أن لا تظهر فقاعات فيه وألا تكتّل الكاسترد. إتّبعي التقنيات التي تظهر هنا، مستندة إلى الوصفة إلى اليمين.



1 صبّي الكاراميل بانتباه في القوالب الفخارية الصغيرة. إقلبي كل قالب بسرعة كي يغمر الكاراميل أسفل وجوانب الطبق.



2 صبّي الكاسترد المصفّى في القوالب المحضّرة حتى حدود الحافات بقليل. ضعي القوالب في صينية الفرن وصبّي الماء الساخن في الصينية حتى تصل إلى نصف جوانب القوالب.







3 مرّري شفرة سكين صغير حول أطراف كل الكاسترد. إمسكي طبق حلوى فوق كل قالب واقلبيه. إرفعي القوالب تاركةً صلصة الكاراميل تشكل بركة حول الكاسترد.

## طبقة البروليه (طبقة محروقة)

تُغطّى الكريمات الغنية غالباً بالكراميل الهشّة والتي تُسمّى بروليه في الفرنسية وهي تفتح بواسطة ملعقة.

رشّي 1/2 1 ملعقة طعام من حبيبات السكّر فوق القوالب. ضعيها تحت المشواة الساخنة وقريبة من الحرارة بقدر الإمكان وذلك لمدة 2 – 3 دقائق. دعيها تبرد وقدّميها خلال الساعتين.

### الكريم كاراميل

100 غ من حبيبات السكّر
60 مليلتر من الماء
بيضتان
صفار 4 بيضات
115 غ من السكّر الناعم
بعض قطرات خلاصة الفانيليا
500 مليلتر من الحليب

حضّري الكاراميل، مستعملة حبيبات السكّر والماء. إستعمليه مباشرة لغمر داخل أربعة قوالب سعة 125 مليلتر. ضعي البيض بأكمله وصفار البيض والسكّر والفانيليا في وعاء مع التحريك برفق لتمتزج. سخّني الحليب حتى يصبح ساخناً عند لمسه وصبّيه على مزيج البيض مع التحريك.

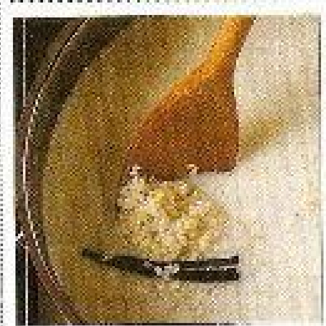
صفّي الكاسترد في مرطبان ثم قسّميه بالتساوي بين القوالب. إخبزيه بدون تغطيته في البان ماري على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 40 – 50 دقيقة حتى ينضج. أتركيه يبرد ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة. الكمية تكفي 4 أشخاص.

# البودينغ الساخن

هذه الحلويات المفضلة المسلّية مثل بودينغ الأرز والسوفليه الحلوة وشارلوت الفاكهة [illegible] سهلة التعلّم وسريعة التحضير.

## تحضير بودينغ الأرز على سطح الموقد

تحتاجين إلى الغلي برفق كي تمتص الحبوب الحليب تدريجياً وتحصل على تركيبة كالكريما. كما تحتاجين إلى قدر ثقيل لكي يطهى الأرز بشكل متساو وتمنعيه من الاحتراق. دعي 550 مليلتر من الحليب تغلي ثم أضيفي 115 غ من أرز البودينغ و60 غ من السكّر الناعم و1/2 عود من الفانيليا. أتركي القدر يغلي برفق حتى يصبح كثيفاً وكالكريما وذلك لمدة 30 دقيقة



إخلطي مرات عديدة خلال الطهي لكي توزعي الأرز في الحليب مما سيساعد الأرز على النضوج بشكل متساو ويمنع الالتصاق في أسفل القدر.

## تحضير بودينغ الأرز المخبوز

هذا الطبق الإنكليزي المفضل له قشرة رقيقة وتعبئة. ضعي 60 غ من أرز البودينغ في صينية خبز مدهونة بالزبدة مع 60 غ من السكّر الناعم وملعقة شاي من قشر الحامض المبشور ورشّة من الملح و800 مليلتر من الحليب الفاتر. رشّي جوزة الطيب وقليل من الزبدة. إخبزي الصينية مكشوفة على حرارة 150 درجة مئوية لمدة 1 – 1/2 1 ساعة مع الخلط لمرة واحدة بعد 30 دقيقة.



لكي تحصلي على [illegible] هشّة اتركي مكعبات [illegible] من الزبدة فوق البودينغ [illegible] تضفي جوزة الطيب [illegible] ونكهة محببتين.

## سوفليه الفانيليا المخبوزة

125 غ من الزبدة
80 غ من الدقيق العادي
500 مليلتر من الحليب
125 غ من السكّر الناعم
8 بيضات مفصولة

حضّري الصلصة البيضاء مستعملةً الزبدة والدقيق والحليب. أضيفي مع التحريك خلاصة الفانيليا وملعقتا طعام من السكّر. إرفعيها عن النار واتركيها تبرد قليلاً ثم اخفقي فيها صفار البيض. إخفقي بياض البيض حتى تظهر الفقاقيع الطرية ثم اخفقي السكّر الباقي تدريجياً حتى تصنعي مارينغ طرية. أضيفي المارينغ إلى الصلصة البيضاء مع التحريك برفق بواسطة ملعقة معدنية. صبي المزيج في 8 قوالب [illegible] 125 مليلتر محضّرة واخبزيها على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 15 – 20 دقيقة. قدّميها مباشرة بعد رشّ القليل من السكّر الناعم عليها. الكمية تكفي 6 أشخاص.

## تحضير السوفليه الحلوة والساخنة

إن أساس السوفليه المخبوزة هي الصلصة البيضاء البسيطة. أما السكّر والفانيليا فهما لإضفاء النكهات التقليدية. أما سر طهاة المعجنات فهو خبزهم السوفليه في قوالب صغيرة بدلاً من القوالب الكبيرة – فمن الأسهل عندها معرفة متى تنضج ومن الصعب أن تهمد. نقدّم لك الآن طريقتان أخريان محترفتان:



### الطبقات الثلاث

لتتأكدي أن السوفليه [illegible] بشكل متساو، ادهني [illegible] الطرية داخل القوالب [illegible] من الأسفل إلى الأعلى [illegible] حتى تجمد. ثم كرّري [illegible] نصف القوالب بواسطة [illegible] الناعم وابرمي كي يغطي السكّر [illegible] ثم تنقل السكّر [illegible] إلى القالب الثاني الذي يجب أن [illegible]



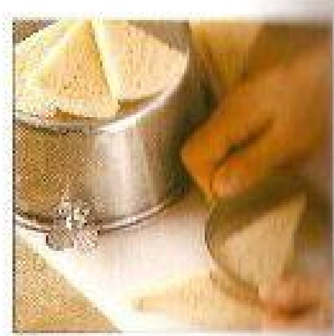
### تنظيف الحافات

لتحصلي على سوفليه ذات جانب مستقيم، مرّري إبهامك حول داخل الحافة.



## الشارلوت الساخن

[illegible] الحلوى الساخنة [illegible] الاسم نفسه (الشارلوت) (من الربيع إلى اليسار). يُحضَّر هذا النوع من الشارلوت بالخبز المغمّس بالزبدة مع حشوة الفاكهة الحلوة الكثيرة العصائر داخل صفيحة تشبه الدلو والتي يُطلى داخلها، ويُستعمل الخبز البائت لأنه يحافظ على شكله رغم رطوبة الفاكهة.



**1** قطّعي 4 إلى 5 شرائح من الخبز بشكل منحرف إلى أنصاف ثم قطّعي كل مثلث بواسطة قاطعة خبز، كما يظهر هنا ولكي تتناسب عند أسفل الصفيحة.



**2** قطّعي شرائح الخبز الباقية إلى أنصاف كما يظهر. غمّسي كل شرائح الخبز في الزبدة المذوّبة ثم ضعيها بشكل متداخل في الصفيحة.



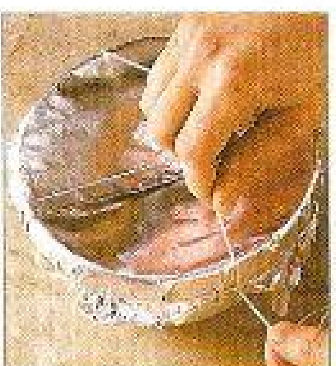
**3** ضعي الحشوة في الوسط مع ضغطها إلى الأسفل بواسطة أسفل الملعقة الكبيرة، ثم غطّيها بشرائح الخبز الباقية المغمّسة في الزبدة. هذا يمنع الحشوة من التناثر عند رفع القالب.

## طهو البودينغ على البخار

[illegible] الطريقة التقليدية لتحضير البودينغ تقضي بتغليفه بقطعة من القماش قبل تعريضه للبخار، ولكن يُستعمل ورق الألومنيوم الآن عوضاً عن ذلك. ويجب التعامل معه بانتباه لأن الوعاء والألومنيوم ستصبح ساخنة جداً عندما تتعرّض للبخار لمدة طويلة وهذه الطبقة تخفف من إمكانية الالتصاق.



**1** اطوي قطعتين من ورق الطهي وورق ألومنيوم كبيرة كفاية معاً لتناسب تغطية الوعاء جيداً.



**2** ثبّتي قطعتي الورق فوق الوعاء واربطيها بخيط تحت الحافة وفوق أعلى الوعاء لتصنعي مقبضاً.



**3** استعملي المقبض لرفع البودينغ من وإلى القدر. يؤمّن وضع منصب ثلاثي القوائم في القدر توزيع الحرارة بشكل متساوٍ.

### ما هو أصل الاسم؟

الشارلوت هو اسم نوعين من الحلويات، إحداهما ساخنة (كما يظهر هنا)، أما الأخرى، الشارلوت الروسية فهي باردة. البودينغ الساخن صنع من قبل طباخ خلال حكم أشهر ملك في إنكلترا وهو جورج الثالث. وقد سمّيت الحلوى على شرف زوجة الملك وهي الملكة شارلوت. أما الشارلوت الباردة، أو الشارلوت الروسية فهي من إبداع طباخ الحلويات الفرنسي كاريمي والعامل في بلاط القيصر الروسي إسكندر وذلك في القرن 19. وهي حلوى غير مطهية مصنوعة من الكريما الفنية تسكب في قالب فيه أصابع الحلوى الإسفنجية.

### شارلوت التفاح

- 500غ من كل من تفاح الطهي والغراني سميث (التفاح الأخضر) المقطّع
- 100غ من الزبدة الغير مملّحة
- 250غ من السكّر
- 50غ من قطع الجوز
- 10 – 12 شرائح كبيرة من الخبز الأبيض خبزة من المشمش.

ضعي التفاح و25غ من الزبدة فوق حرارة خفيفة لمدة 15 دقيقة حتى تطرى. أضيفي مع التحريك إلى السكّر والجوز واطهي حتى يتشقق التفاح. ذوّبي الزبدة الباقية وارفعي القشر من الخبز ثم قطّعيه ليُلصق داخل صفيحة شارلوت سعة 1.5 ليتر. غمّسي الخبز في الزبدة واستعمليه لتغلفي أسفل الصفيحة. إملئيها بالكومبوت ثم أضيفي بقية الخبز. غطّيها بورق الألومنيوم واخبزيها على حرارة 190 درجة مئوية لمدة ساعة حتى تصبح صلبة. اقلبيها على طبق التقديم وادهنيها بطبقة التمليم وقدّميها ساخنة. الكمية تكفي 6 أشخاص.

# السُكّر

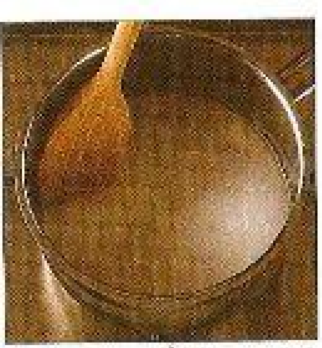
عندما يأتي الأمر للطهي فالسُكّر يقوم بأكثر من التحلية. فعندما يُسخّن بالماء … سائلاً لا غنى عنه في العديد من الحلويات. وعندما يُصنع منه الكاراميل يميل إلى اللون … ويُستعمل لتحضير حلوى البرالين والنوغا.

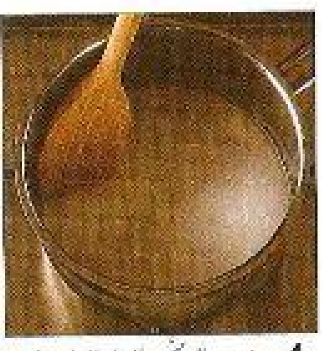
## ميزان حرارة السُكّر

هذه الأداة مهمة جداً لمعرفة الحرارة الصحيحة لسائل السُكّر المغلي، ولدرجة جمود التربيات والهلاميات والحلويات. تأكدي عند استعماله بأن طرفه لا يمس القدر بل السائل فقط.

## تحضير سائل السُكّر

تكمن التقنيتان الأساسيتان لتحضير سائل السُكّر الصافي وغير المتحبب بالتأكد من أن السُكّر قد ذاب بشكل كامل قبل رفع الحرارة وغلي السائل، وعدم تحريك السائل بعد أن يغلي. للأوزان المختلفة لسوائل السُكّر واستعمالاته أنظري إلى المربع في الصفحة المقابلة.





1 ضعي السُكّر والماء البارد في قدر ثقيل وحركي فوق حرارة خفيفة حتى يذوب السكر

2 لتحصلي على سائل عادي … الغلي … لتحصلي على … أنظري إلى …

## سوائل السُكّر المغليّة

إذا تُرك السائل على الحرارة، سوف يتبخّر الماء وترتفع الحرارة أكثر، مُحدثاً سوائل سميكة. خلال الغليان امسحي جوانب القدر بالماء بواسطة الفرشاة لمنع بلورات السكّر من التكوّن (انظري إلى الخطوة رقم 2 في الأعلى). إذا لم يكن لديك ميزان حرارة، استعملي أصابعك. غمّسي إصبعيك في الماء المثلج ثم في سائل السكّر ثم الماء المثلج. لوقف الطهو أنظري إلى تحضير الكاراميل رقم 2 في الصفحة المقابلة



الكرة الطرية (116 – 118 درجة مئوية)
الدرجة الأولى من نقطة التشبّع. يحتفظ السائل بشكله ولكنه يكون طرياً عند الضغط عليه



الكرة القاسية (125 درجة مئوية)
يُشكّل السائل كرة مرنة وصلبة، والذي يعطي تركيبة مطاطية.



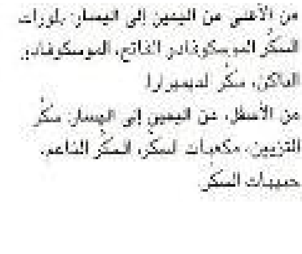


شبه قاسٍ (134 درجة مئوية)
السائل قاسٍ قليلاً ولكن تركيبته طرية ومرنة مما يجعله يلتصق بالأسنان.

قاسي (145 درجة مئوية)
السائل [illegible] هذه [illegible] سوف يصبح [illegible] الكاراميل







من الأعلى من اليمين إلى اليسار: بلورات السُكّر الموسكوفادو الداكن، الموسكوفادو الفاتح، سُكّر الديميرارا
من الأسفل، من اليمين إلى اليسار: سُكّر التزيين، مكعبات السكّر، السكّر الناعم، حبيبات السكّر

## سوائل السكر واستعمالاتها

تقرر درجة الحرارة التي تمّ عندها غليان سائل السكر وأنماط استعمالاته، من سائل عادي إلى كاراميل هشّ.

سائل السكر الخفيف: (250غ من السكر إلى 500 مليلتر من الماء): لفاكهة السلطات ولسلق الفاكهة.

سائل السكر المتوسط: (250غ من السكر إلى 250 مليلتر من الماء): لصنع فاكهة الحلوى.

سائل السكر الثقيل: (250غ من السكر إلى 225 مليلتر من الماء): للكاراميل (أنظري إلى اليمين) ولآيس كريم.

الكرة الطرية (116 - 118درجة مئوية): للميرينغ الإيطالي ولتزيين كريما الزبدة.

الكرة القاسية (125 درجة مئوية): للمرزبان والفوندان والحلويات.

شبه قاس (134 درجة مئوية): للنوغا ولبعض الكاراميل والتوفي.

قاسي (146 درجة مئوية): السكر المسحوب والمنفوخ، سكر القصب، سكر الكروكي، والفاكهة السكّرية.

الكاراميل في شكل سائل: لتنكيه الصلصات وللاستعمال في الحلويات كالكريم كاراميل. يُستعمل الكاراميل المطحون والمُكسّر كطبقات سطحية تزيينية.

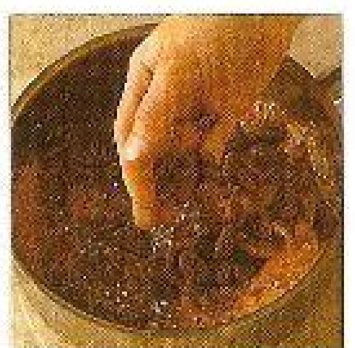






1 ضعي سائل السكّر الكثيف في قدر ثقيل ودعيه يغلي. خففي الحرارة وابرمي القدر مرة أو مرتين لكي يتلوّن السائل بشكل متساوي. لا تحرّكيه.

2 عندما يصل الكاراميل إلى اللون المطلوب، ضعي قاعدة القدر في الماء المثلّج لكي توقفي الطهي. ارفعي القدر قبل أن يجمد الكاراميل.









1 أضيفي النقولات إلى الكاراميل الذهبي والمغلي وسخّنيه حتى يبدأ بالتفرقع وتفوح رائحة التحميص.

2 صبّيه مباشرة على صينية الخبز الممدود عليها ورقة الخبز ومدّيه بالتساوي. دعيه يبرد.

[illegible] الحلويات، والنوغا التقليدية هي مزيج من الكاراميل واللوز [illegible] إليها الغلوكوز لكي يصبح المزيج طريًا وكذلك النقولات [illegible] والمحمّصة قبل مزجها مع الكاراميل. تُستعمل النوغا لغايات [illegible] الكروكمبوش صفحة 292) ولصنع أوعية لعلبات الحلوى، ولكن [illegible] في الآيس كريم وفي حلويات أخرى، الكميات هنا [illegible]



1 امزجي 1 كلغ من السكر في 100 مليلتر من الماء ودعي المزيج يغلي وأضيفي 400غ من الغلوكوز السائل. إطهي حتى يصبح لونه كالكاراميل. رشّي 500 غ من رقائق اللوز المحمّصة. غطّي المقلاة حتى تغمر النقولات. إقلبيه على سطح مدهون بالزيت، دعيها تبرد قليلاً. مدّيها وسطّحيها بواسطة شوبك معدني فاتر ومدهون بالزيت.

2 عندما تصبح سماكة النوغا 5 مليمتر، قطّعيها إلى شرائح رفيعة بواسطة سكّين مطبخ فاتر ثم قطّعيها إلى الأشكال المطلوبة.

# الشوكولاته

من المهم أن تتعاملي مع الشوكولاته بشكل صحيح لأنها تلعب دوراً مهماً [illegible] الحلويات. لتحصلي على أفضل النتائج، استعملي دائماً أفضل أنواع الشوكولاته التي [illegible] 32 بالمئة من زبدة الشوكولاته على الأقل.

## الشوكولاته

من الأسهل تقطيعها وفرمها عندما تكون باردة وصلبة. في الطقس الدافئ، ضعيها في الثلاجة أولاً وخذي احتياطات إضافية مع وضعها في قطعة من ورق الخبز أو ورق الألومينيوم. يجب أن تكون كل الأدوات جافة جداً.





### التقطيع

مرّري شفرة سكين مطبخ إلى الأمام وإلى الوراء فوق الشوكولاته.

البشر

[illegible] الشوكولاته [illegible] إلى [illegible]

## التذويب

أفضل طريقة لتذويب الشوكولاته هي في البان ماري فوق حرارة خفيفة جداً. إذا أصبحت ساخنة جداً سوف تصبح محببة وسوف تحترق، وإذا رشّت بالماء، ستصبح قاسية وباهتة اللون.



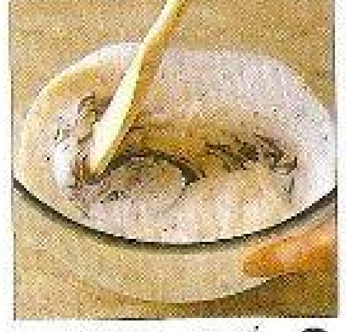
قطّعي الشوكولاته إلى قطع متساوية الحجم. ضعيها في وعاء جاف ومضاد للحرارة وضعي الوعاء فوق قدر من الماء الساخن (الغير غالية). عندما تبدأ الشوكولاته بالذوبان، حرّكيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح ملساء.

## تحضير الغاناش

بإمكانك استعمال مزيج الشوكولاته المذاب للكريما كغلاف وحشوة للكعكات وبإمكانك تنكيهه ببعض قطرات القهوة إذا أردت. لتحصلي على نتائج ناجحة مع الغاناش، إستعملي نوعية جيدة من الشوكولاته، مثل Couverture، والتي تحتوي على نسبة عالية من زبدة الكاكاو (انظري إلى المربع يميناً).



1 قطّعي [illegible] 300 غ من الشوكولاته [illegible] 300 ملل من الدوبل كريم [illegible]



2 حرّكي الكريما والشوكولاته معاً مستعملة ملعقة خشبية.



3 عندما تمتزج [illegible] إخفقيها حتى تصبح [illegible] ولامعة

### أنواع الشوكولاته

يستعمل طهاة الحلويات أنواع مختلفة من الشوكولاته عن التي تستعمل في المنزل. هذا لأنهم لا يحتاجون إلى شوكولاته مرنة للتشكيل فقط ولكن لتحافظ على شكلها. يحدّد محتوى زبدة الكاكاو في الشوكولاته قدرتها على التقطيع والتشكيل وتغطيها نكهتها.

شوكولاته بيكر Baker: أيضاً تسمى شوكولاته بيكر Pâte à Glacer. سُحبت من هذه الشوكولاته زبدة الكاكاو واستُبدلت بزيت النباتي المهدرج والنتيجة هي شوكولاته سهلة الاستعمال، مع إمكانية للتطبيع وتجمد ممتازة. ولكن يصبح لديها نكهة دهنية وشكلاً غير لامع، وهي ممتازة لتحضير الزينة المرنة كالشرائط. وبالإمكان استعمالها بدون أي تأثير (أنظري إلى الصفحة المقابلة).

شوكولاته Couverture: مفضلة لدى طبّاخ الحلويات ولأي وصفة تحتاج إلى الشوكولاته. فهي تحتوي على نسبة عالية من زبدة الكاكاو (على الأقل 32 بالمئة) لذلك لديها لمعان مرتفع ونكهة جيدة. ولكن هناك صعوبة في التعامل معها أكثر من شوكولاتة بيكر لأنها يجب أن تلطف قبل الاستعمال، ولكن يبقى مظهرها ومذاقها أفضل بكثير. إذا كان بإمكانك الحصول على شوكولاته Couverture إستعملي الشوكولاته الغير حلوة أو المتوسطة الحلاوة (تسمى أيضاً مُرّة) بأخرى ذات محتوى أكبر من زبدة الكاكاو. إذا وجدتها، قومي بتلطيفها قبل الاستعمال.

[illegible]

[illegible] التي تحتوي على نسبة مرتفعة من زبدة الكاكاو (راجعي الشريط في الصفحة المقابلة)، فهو يؤمّن [illegible] أشكال التزيين بالشوكولاته من تذويب وتبريد وإعادة تسخين مما يُحلّ الدهن فيعطي [illegible] في مشتقات إضافة إلى تماسك قوي.



1 أذيبي الشوكولاته بوضعها في وعاء فوق قدر ساخن لكن لا [illegible] الماء. حرّكيها حتى تصبح [illegible] على حرارة [illegible] درجة مئوية.



2 ضعي وعاء الشوكولاته فوق وعاء آخر مليء بمكعبات الثلج. حرّكي حتى تبرد الشوكولاته وتتدنى الحرارة إلى 25 درجة مئوية.



3 سخّني الشوكولاته مرة ثانية فوق قدر من الماء الساخن لمدة 30 – 60 ثانية، حتى تصل إلى حرارة تقدرين العمل بها وهي 32 درجة مئوية.

## تحضير الأكواب الصغيرة

يغلّف علبة الحلويات الجهة الخارجية لقوالب Carole الخاصة والمغطاة بورق خاص في الشوكولاته المطوّعة. هنا نقدّم طريقة أخرى:



إدهني طبقة رقيقة من الشوكولاته المطوّعة على الجهة الداخلية من أربعة علب صغيرة. أتركيها جانباً حتى تجهز ثم أزيلي برقائق الورقة من الداي.

## تحضير الأشكال

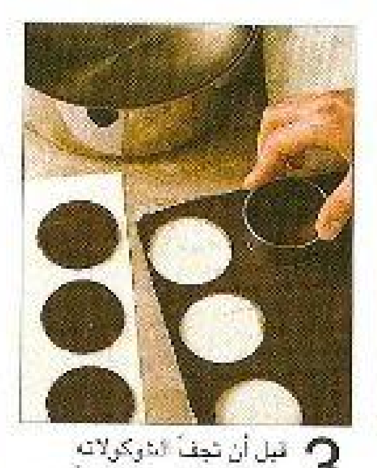
[illegible] الشوكولاته للتقطيع [illegible] لا تجف الشوكولاته [illegible] وتصبح جاهزة [illegible] وضع [illegible] ورق الخبز على أعلى [illegible] الشوكولاته ثم اقلبي أوراق الخبز [illegible] الورقة الجديدة إلى الأسفل [illegible] الشوكولاته من الالتفاف [illegible] الورقة العليا قبل [illegible] الأشكال بطبقات من [illegible] (راجعي الصفحة المقابلة) [illegible] بالفاكهة الطازجة [illegible]



1 صبّي الشوكولاته المطوّعة على ورق خبز موضوع على صونية الخبز.



2 مدّي طبقة سماكتها حوالى 2 مليميتر بسرعة مستعملة حركة التجذيف بواسطة ملوق كبير ذو زاوية. أتركيها تبرد لتصبح ضبابية ولكن غير جافة.



3 قبل أن تجف الشوكولاته وتصبح هشّة، غمّسي قطّاعة البسكويت في الماء الساخن ثم جفّفيها وقطّعي بواسطتها دوائر. إستعملي السكين لتحضير أشكال أخرى. دعي الأشكال تجفّ على ورق الخبز.



# كاتو ديه دوبيار

هذه الحلوى الرائعة هي مزيج لذيذ من الشوكولاته وتوت العلّيق وهي مغلّفة [illegible]
بشرائح الشوكولاته الغنية. إصنعي المكوّنات بشكل منفصل كل واحدة على حدة [illegible]
عند النهاية. الكمية تكفي 8 أشخاص.

[illegible]

لتحضير كيك إسفنجي: إنخلي الدقيق وبودرة الكاكاو. أخفقي بيض البيض حتى تتشكّل فقاقيع ناعمة. أضيفي السكر تدريجياً وأكملي الخفق حتى يصبح المزيج ناعماً. أضيفي مع الخفق صفار البيض ثم أضيفي برفق مع التحريك المكوّنات الجافة. أسكبي المزيج في صينية سويس رول مدهونة بالزبدة ومفروشة بورق خبز وذلك على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 8 - 10 دقائق. ثم انقلي الكيك إلى رف معدني مع وضع جهة القشرة إلى الأعلى ودعيه يبرد. ضعي جهة القشرة إلى الأسفل على ورقة خبز مرشوش عليها السكر الناعم. أزيلي ورقة الخبز ثم قطّعي حلقتين منفصلتين من الكيك بحيث يكون قطرهما 23 سنتيمتر كل.

مرحلة تحضير الموس: ضعي السكر والماء في قدر وسخّني المزيج [illegible]

إرفعي القدر عن الحرارة وأضيفي الجيلاتين مع التحريك. ثم أضيفي إلى الشوكولاته وامزجي حتى يصبح المزيج ناعماً. أعادي الخلط [illegible] الشوكولاته ثم أضيفي باقي الكمية مع التحريك.

تركيب الكيك: ضعي حلقة كيك معدنية قطرها 23 سنتيمتراً على كرتونة كيك ثم ضعي حلقة كيك إسفنجية في الأسفل. أضيفي الموس بواسطة الملعقة من الأعلى حتى تملئي نصف الحلقة ثم غطّي السطح. ضعي حلقة الكيك الإسفنجي الثانية على أعلى الموس ثم اضغطي إلى الأسفل حتى يصبح الكيك الإسفنجي [illegible] ثم رشّي طبقة متساوية من توت العلّيق. غطّيها بالموس الباقي وملّسي السطح. ضعيه في الثلاجة حتى يبرد الموس وذلك لمدة حوالي الساعة.

[illegible]

## تحضير الشرائح

لا تحتوي [illegible] على [illegible] الكاكاو [illegible]
من [illegible] الشوكولاته [illegible]
[illegible] لتحضير الشرائح


أفركي راحة يدك فوق سطح ورقة الشوكولاته [illegible] أكثر مرونة.


[illegible] بشكل [illegible] ورقة الشوكولاته [illegible] وامسكيه [illegible] أصابعك.

[illegible] الشوكولاته [illegible]

# حلويات الآيس كريم

للآيس كريم المنزلية الصنع طعمٌ طازج ولا تُقارن مع الأنواع التجارية ... الحلويات التي ...
هنا من خلال بساطة التنكيه وسهولة التحضير. صنع حلويات ذات ...

## تحضير الآيس كريم

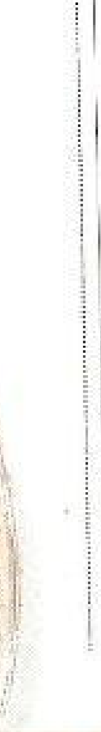
الآيس كريم الفرنسية التقليدية هي مزيج بسيط من كاسترد الفانيليا (كريم أنغليز) المثلج مع ... كريم الكهربائية أفضل النتائج، لأن حركتها المستمرة تحطم بلورات الثلج وتعطي تركيبة ... التقليدية، ولكن بالإمكان إضافة 60 غ من بودرة الكاكاو أو 200 – 300 مليلتر من بوريه ... يجب أن تكون الإضافات كبيرة. إستعملي بوريه الفاكهة السميكة التي لن ترقق الكاسترد.





**1** دعي 625 مليلتر من الكريم أنغليز تبرد في وعاء موضوع فوق وعاء آخر مليء بمكعبات الثلج. أخلطي مراراً خلال التبريد.

**2** ضعي الكاسترد المبرّد في ماكينة الآيس كريم في الفريزر وذلك لمدة 30 دقيقة. أضيفي 250 مليلتر من الكريما المخفوقة وضعيها في الفريزر حتى تتكثّف وذلك لمدة 20 دقيقة. الكمية تصنع 1,5 ليتر.





### الآيس كريم تأتي إلى أميركا

قدمت الآيس كريم إلى أميركا عبر دولي ماديسون، زوجة جيمس ماديسون رابع رئيس أميركي (1809 – 1817). وكانت الآيس كريم التي تقدمها في حفلاتها توضع في بيوت من الثلج في خارج المنزل.



دولي ماديسون (1768 – 1849)

### حيلة الطهاة

**تشكيل الآيس كريم**

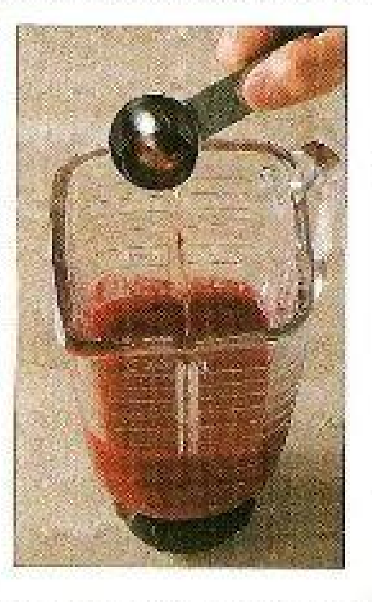
يُضفي تقديم الآيس كريم في أشكال جميلة جواً محبباً خصوصاً عندما تضع ألواناً مختلفة معاً.



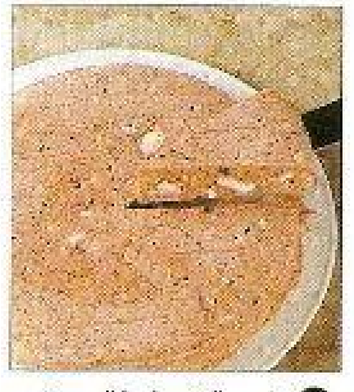
شكّلي الآيس كريم بواسطة مغرفة الآيس كريم، ثم ضعيها في ثلاجة مفتوحة على صينية خبز عليها ورق الخبز. عند التقديم أنقلي الأشكال إلى أوعية مثلجة بواسطة سكين مسطح.

## تحضير الآيس كريم الطري

عن إضافة الشراب الحلو إلى بوريه الفاكهة ومسحوق الدارينغ والكريمة يحضر الإيطاليون آيس كريم "سيميفريدو" الطري.



**1** أخلطي 225 غ من التوت في الخلاط. صفيه لإزالة البذور والحبوب. أضيفي ملعقتي طعام من الشراب الحلو واخلطي.



**2** أسكبي البوريه في وعاء. أخلطي 300 مليلتر من الدوبل كريم مع 50 غ من سكر التزيين وأضيفيها إلى البوريه مع 115 غ من الدارينغ المسحوق.

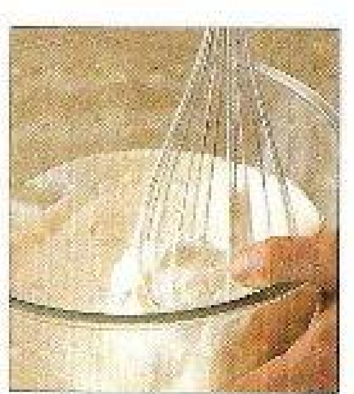
**3** ضعي المزيج في قالب مستدير بعرض 20 سنتم ومبطّن بورق الخبز وضعيه في الفريزر لمدة 8 ساعات. أخرجيه وأزيلي ورقة الخبز وقطعيه.

## تحضير البارفيه

تقديم معاصر لآيس كريم القشدة التقليدي، وأخذ هذه الحلويات الجذابة اسمها من الكلمة الفرنسية التي تعني "كامل". ارفعي قالب البارفي في منتصفه سائحة حول الحلقات، ثم ارفعيها. هنا يظهر البارفي مع زينة ممتزجة.



**1** أغلي سائل السكر المصنوع من 150 غ من السكر وملعقتا طعام من الماء حتى بلوغ مرحلة الكرة الطرية. أخفقي بيضة كاملة و5 من صفار البيض حتى يصبح المزيج كثيفاً وبارداً.



**2** أخفقي 500 مليلتر من الدوبل كريم ثم أضيفيها مع الخفق برفق إلى مزيج البيض. ألصقي أوراق الخبز المقصوصة بشكل طوق حول حلقات معدنية بعرض 8 سنتيمتر.



**3** ضعي الحلقات المعدنية على صينية خبز عليها ورق الخبز ثم أضيفي البارفي بواسطة ملعقة كبيرة وانقريها برفق لإزالة جيوب الهواء.



**4** سوّي السطح بواسطة ملعقة مسطحة فاترة. ضعيها في الفريزر حتى تصبح جامدة وذلك لمدة على الأقل 6 ساعات.



# السوربيه والغرانيتا

تجعلُ التركيبات الثلجية والألوان الرائعة والنكهات المنعشة من الغرانيتا [illegible] والسوربيه طبق حلوى نهائي منعش بعد أي وجبة. نقدّم هنا تقنيات لصنع السوربيه والغرانيتا [illegible] إلى طرق شيّقة لتقديمها.

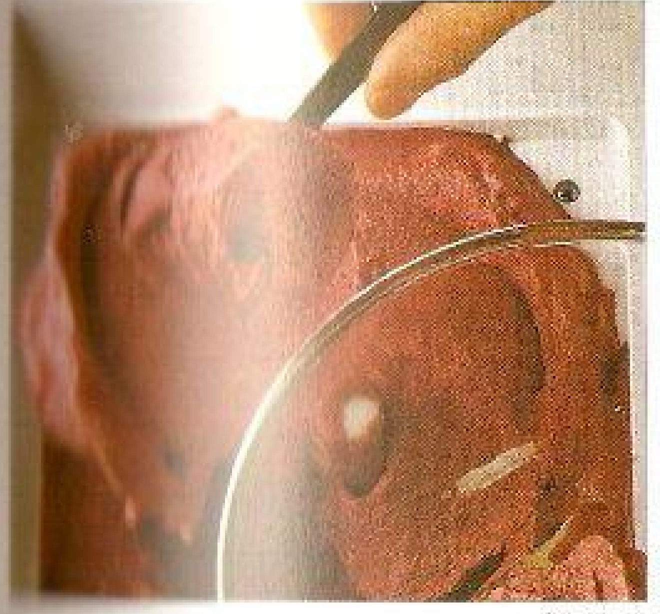
## تحضير السوربيه في الماكينة

يُسرِّع استعمال آلة تحضير السوربيه الكهربائية عملية التفريز وتساعد على إنتاج ثلج أملس ذي تركيبة ناعمة ولكن السر الحقيقي لتحضير السوربيه الناعمة جداً يكمن في إضافة المارينغ الإيطالي إليها.



**عندما يبدأ التفريز**

أضيفي المارينغ الإيطالي عندما تكون السوربيه مفرّزة بشكل جزئي، ثم أكملي التفريز.



**عند النهاية**

بعد تركها لمدة 1/2 1 ساعة في آلة صنع السوربيه [illegible] يجب أن تكون صلبة وملساء، وبدون أي [illegible] وقدّميها، أو ضعيها في وعاء محكم الإغلاق [illegible]

## تحضير السوربيه يدوياً

يتم تحضير السوربيه عادة في آلة صنع السوربيه، ولكن بإمكانك الحصول على نتائج جيدة بدون الآلة إذا كنتِ جاهزة لقضاء بعض الوقت في خفق المزيج خلال التفريز. إن الخفق المتكرر وحده يكسر بلورات الثلج ولا يعطي نتيجة جيدة وملساء، وإذا خفقت أكثر سوف تحصلين على سوربيه أملس – إجمالاً، سوف تحصلين على نتيجة أفضل بالتحضير يدوياً إذا استعملت بوريه الفاكهة عوضاً عن عصير الفاكهة، ذلك أن الكمية الزائدة من الماء في عصير الفاكهة تنتج المزيد من بلورات الثلج في السوربيه.



1 إمزجي سائل السكر وبوريه الفاكهة من اختيارك معاً وفرّزيه حتى يصبح مجمّداً جزئياً، وذلك لمدة ساعتين.



2 أخفقي السوربيه [illegible] [illegible] بواسطة [illegible] [illegible] أرجعي السوربيه إلى الفريزر. أخفقي باستمرار [illegible] وذلك لمدة ساعتين.

## سوربيه التوت الأزرق

175غ من السكر الناعم

165 مليلتر من الماء

500 مليلتر من بوريه التوت الأزرق المصفاة

رشّة من الفلفل الأسود

50غ من بياض البيض

حضّري سائل السكر مع 150 مليلتر من الماء. إرفعي المزيج عن الحرارة وأضيفي مع التحريك بوريه التوت والفلفل. دعي المزيج يبرد ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين. ضعي المزيج في آلة تحضير السوربيه ودعيها تعمل حتى تصبح مثلّجة جزئياً وذلك لمدة 40 دقيقة. في هذا الوقت، إصنعي المارينغ الإيطالي بواسطة بياض البيض وسائل السكر الساخن المتبقّي من السكر والماء. أضيفي السوربيه وأكملي عمل الآلة حتى يتثلج السوربيه بشكل كامل وذلك لمدة 45 دقيقة. الكمية تصنع حوالى 1 ليتر.

## النكهات للسوربيه

انتقي من المكونات المنكّهة القوية اللاحقة والتي سوف تصمد جيداً عند التفريز:

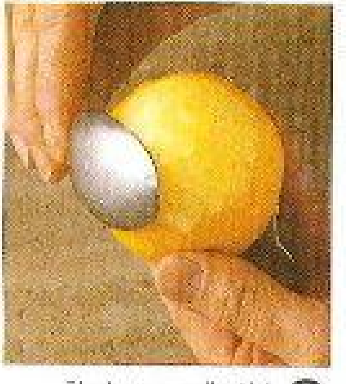
- بوريه التوت الأزرق والكشمش الأسود والفراولة وتوت العلّيق الطازجة.
- بوريه المشمش أو الدراق المنقية.
- عصير البرتقال أو الليمون الحامض أو اللايم الطازجة المعصر أو مزيج منها.
- لبّ البطيخ من أنواع Charentais، Cafia هي الأفضل.

## تحضير أكواب الفاكهة المثلجة

يتم تحضير أكواب الفاكهة المثلجة هذه عبر تجويفها وملئها بالسوربيه من ذات الفاكهة. هنا يظهر الليمون الحامض، ولكن بإمكانك أيضاً استعمال البرتقال أو اللايم. احتفظي باللب لتحضير السوربيه للحشوة – لكل فاكهة سوف تحتاجين من 3 – 4 ملاعق كبيرة من السوربيه. قومي بتحضيرها وتعبئتها في الأكواب في اليوم نفسه، وضعيها في الفريزر حتى تصبح جامدة.



**1** اقطعي أعلى كل ثمرة واقطعي شريحة رفيعة في الأسفل لكي تستقيم وتصبح بالإمكان تثبيتها. أزيلي اللب، وضعي أكواب الفاكهة في الفريزر.



**2** إملئي السوربيه بواسطة الملعقة في وسط الفاكهة مع وضعها 2 – 4 سنتيمتر فوق الحافة. أعيدي وضع الأجزاء العليا مكانها وضعيها في الفريزر حتى وقت التقديم.

## وضع السوربيه في أنبوب التزيين

دعي السوربيه تطرى قليلاً حتى تصبح سهلة الوضع في أنبوب التزيين. لتحصلي على نتيجة، إستعملي أكواباً ذات قاعدة طويلة سبق وضعها في الفريزر أو الثلاجة. أضيفي الزينة كقشرة الليمون الحامض المحلاة المستعملة هنا لتعزيز نكهة السوربيه.





ثبتي فوهة النجمة على كيس التزيين، املئيه بالسوربيه ثم أضيفي السوربيه في الأكواب. ضعيها في الفريزر حتى وقت التقديم.

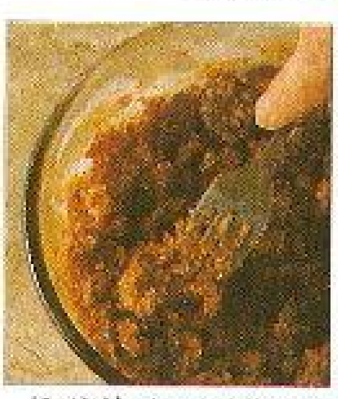
## الغرانيتا

تظهر ميزة الغرانيتا في تركيبتها المليئة بالثلج التي تشبه البلورات. ويأتي هذا الاسم من كلمة غرانيت الإيطالية. تحضر الغرانيتا هنا على نكهة القهوة، باتباع الوصفة التي تظهر في المربع إلى اليسار.



إضافة سائل السكر

لتحصلي على بلورات ناعمة من الثلج، صفي سائل السكر في مزيج القهوة المبرد، ثم أخلطي الاثنين معاً حتى يمتزج جيداً.



تكسير البلورات بواسطة الشوكة

كسّري بلورات الثلج بواسطة الشوكة عدة مرات خلال التفريز لكي تكتسب تركيبته شكلاً يشبه الرمل. للتقديم، إرفعي الغرانيتا من الوعاء عبر كشطها بواسطة ملعقة.



## الغرانيتا بنكهة القهوة

200غ من السكر الناعم

450 مليلتر من الماء البارد

50غ من بودرة القهوة الإكسبريس السريعة الذوبان

450 مليلتر من الماء المغلية

حضري سائل السكر مع السكر والماء البارد، دعيه يبرد. ذوّبي بودرة القهوة في الماء المغلي ثم دعيه يبرد. صفّي السائل البارد في القهوة واخلطي حتى تمتزج جيداً. ضعيها في الفريزر لمدة 4 ساعات على الأقل حتى تجمد، مع تكسير المزيج بواسطة شوكة عند الإمكان خلال هذا الوقت. الكمية تكفي 6 – 8 أشخاص.

## ما معنى الاسم؟

السوربيه: السوربيه هو ماء مثلج ذو تركيبة ناعمة مصنوع من سائل السكر الممزوج مع منكّهات كعصير الفاكهة أو بوريه الفاكهة، ثم ممزوج مع المارينغ الإيطالي أو بياض البيض المخفوق. تقدّم السوربيه عادة كمقبلات، لكن تقدّم عادة أيضاً كمرطّب بين الوجبات.

شراب الشاربات: هذه نسخة غربية من الشرابات، وهو شراب مثلج أصله من بلاد فارس، وهي تُصنع عبر صبّ شراب الفاكهة فوق الثلج المهروس، ثم يضاف الماء المثلج. الشرابات العصرية هي عبارة عن منتجات من الفاكهة الخفيفة مصنوعة من الحليب الذي يعطي تركيبة شبيهة بالكريم، لكن بدون غنى الآيس كريم.



## طريقة الإضافة بالفرك

ترتكز هذه التقنية على فرك الزبدة بالدقيق حتى تتوزع بشكل متساوٍ – توقفي عن الفرك عندما يصبح المزيج بشكل فتات الخبز.




**1** افركي الزبدة في الدقيق بين أصابعك وإبهامك. إرفعي يديك إلى خارج الوعاء وأنت تفركين، مما سيساعد الهواء على الاندماج بالمزيج.

**2** أضيفي السكر والفاكهة المجففة الممزوجة واخلطي حتى تمتزج كل المكونات بشكل متساوٍ.



**3** بعد إضافة البيض والحليب، ادمجي الدقيق من الأطراف تدريجياً وامزجيهم جيداً معاً.

## حيلة الطهاة

### منع الفاكهة من الترسُّب

لمنع الفاكهة المجففة والثقيلة من الترسُّب إلى أسفل صحن الكيك، تساعد هذه التقنية السهلة والذكية على حل هذه المشكلة.

ضعي الفاكهة في قليل من الدقيق المحضَّر قبل البدء بتحضير الخليط. يُحدث الدقيق تغليفة جافة حول الفاكهة مما يساعدها على الاندماج مع مزيج الكيك وبالتالي منعها من امتصاص الكثير من السائل والترسُّب.

## كيك الفاكهة الممزوجة

450غ من الدقيق العادي
ملعقة شاي من التوابل المطحونة والممزوجة
ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من كربونات الصودا
225غ من الفاكهة المجففة الممزوجة
175غ من الزبدة الطرية
225غ من السكر البني
بيضة مخفوقة
حوالي 300 مليلتر من الحليب

إدهني صينية كيك مستديرة وعميقة بقطر 23 سنتيمتر بالزبدة. إنخلي الدقيق والتوابل المطحونة والكربونات الصودا في وعاء. إرفعي ملعقتا طعام من المزيج وامزجيهما مع الفاكهة (راجعي المربع إلى اليمين). إفركي الزبدة في الدقيق حتى تشبه فتات الخبز ثم أضيفي مع التحريك السكر والفاكهة المجففة.
إصنعي فجوة في الوسط ثم أضيفي البيض والحليب وامزجي حتى يصبح لديك مزيج ناعم وذو كثافة ولزوجة، مع إضافة قليل من الحليب الإضافي إذا لزم الأمر.
ضعي المزيج بواسطة الملعقة في الصينية المحضّرة وسوّي السطح. إخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة ساعة و40 دقيقة. أقلبي الكيك ودعيه يبرد على رف مُشبّك. الكمية تكفي 10 – 12 شخصاً.

## طريقة التذويب

هذه إحدى أسهل تقنيات تحضير الكيك، وهي تعتمد على مزيج مذوّب من الزبدة والسكر ودبس السكر لخليط لزج، وعلى بيكربونات الصودا لشكل خفيف. ضعي دبس السكر بتأنٍ، إلا أن الكثير منه سوف ينتج عنه كيك ثقيل. سوف تبدأ بيكربونات الصودا بالعمل عندما تمتزج المكونات، لذلك إعملي بسرعة.



**1** أخلطي الزبدة والسكر والدبس فوق حرارة خفيفة بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ بالذوبان. دعيها تبرد قليلاً.



**2** صبّي المزيج المبرَّد والذائب في البيض والحليب. أمزجي جيداً ثم إبدئي بإضافة وخلط الدقيق من الجوانب.



**3** أخفقي بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح المزيج أملساً وذو كثافة ولزوجة.

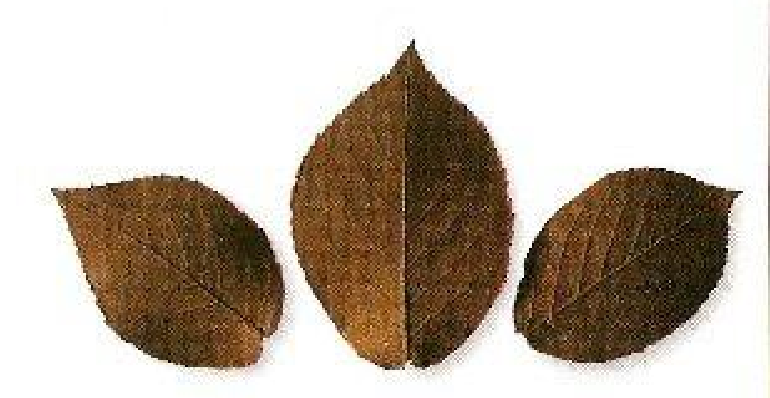
## كيك الزنجبيل

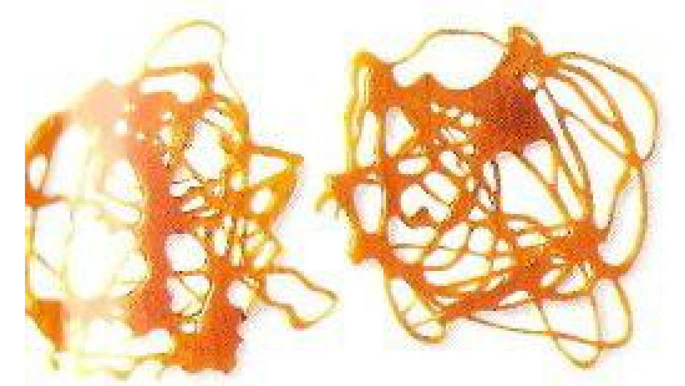
250غ من كل من الزبدة والسكر البني الغامق والدبس الأسود
375غ من الدقيق العادي
ملعقة طعام من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من كل من التوابل الممزوجة والمطحونة وجوزة الطيب
ملعقتا شاي من كربونات الصودا
بيضة مخفوقة
300 مليلتر من الحليب

إدهني صينية كيك مربّعة الشكل بحجم 23 سنتيمتر بالزبدة وضعي عليها ورقة الخبز. ذوّبي الزبدة والسكر ودبس السكر، ثم أخلطي المكونات الجافة في الوعاء وأضيفي البيض والحليب والمزيج المذوّب واخفقي جيداً. صبّي المزيج في الصينية المحضّرة واخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 1 1/2 ساعة. أقلبي الكيك ودعيه يبرد على رف مُشبّك. الكمية تكفي 10 – 12 شخصاً.

# اللمسات الأخيرة

تجعل الزينة الرائعة الحلويات البسيطة مذهلة. يجب تحضير الزينة اللاحقة مُقدماً لكي يتسنى الوقت لها لتبرد وتجف. تُضفي أشكال الشوكولاته الإبداعية لمسة محترفة على الكيك. تناسب أعشاش الكاراميل المرذوذ والبسكويت الهش قوالب البارية، بينما بإمكان سِلال التول احتواء الأيس كريم أو الفاكهة. إستعملي قشر الليمون الحامض المحلّى لضبط توازن النكهات الفنية.







### أوراق ورد الشوكولاته

إمسحي الأوراق بواسطة منشفة صغيرة ثم جففيها. ذوّبي 300غ من الشوكولاته من اختيارك. أمسكي الورقة من الساق وادهني طبقة سخية من الشوكولاته على جهة واحدة منها. غطي الجهة السفلى لأفضل النتائج. ضعيها في الثلاجة حتى تصبح جامدة، ثم أقشري الورقة برفق بعيداً عن الشوكولاته.





### أشكال الكاراميل المذرورة

حضّري سائل سكر كثيف ثم إطهيه حتى يتكوّن لديك كاراميل. مدّي ورق الخبز المدهون بالزيت على صينية الخبز. خذي ملعقة مليئة بالكاراميل وذرّيها على ورق الخبز مع تركها تسقط من طرف الملعقة. دعي الأشكال تبرد، ثم إرفعيها عن الورقة.



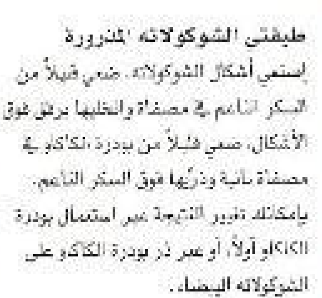






### طبقتي الشوكولاته المذرورة

إستعي أشكال الشوكولاته. ضعي قليلاً من السكر الناعم في مصفاة وانخليها برفق فوق الأشكال. ضعي قليلاً من بودرة الكاكاو في مصفاة ثانية وذرّيها فوق السكر الناعم. بإمكانك تغيير النتيجة عبر استعمال بودرة الكاكاو أولاً، أو عبر ذر بودرة الكاكاو على الشوكولاته البيضاء.





### لفائف الشوكولاته

أمسكي بإحكام مكعباً من الشوكولاته البيضاء أو الداكنة على حرارة الغرفة ثم مرّري قشّارة الخضار بمحاذاة أحد الأطراف لصنع لفائف. لأفضل النتائج استعملي شوكولاته ذات محتوى خفيف من الكاكاو أو شوكولاته بيكر، وهما من النوع الذي لا ينكسر.



سجائر الشوكولاته

سلال التول



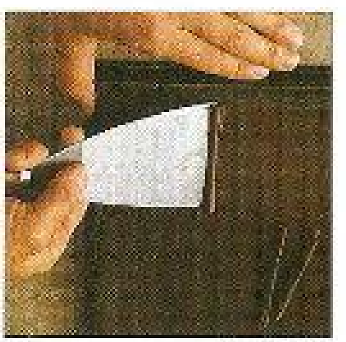
**1** إصنعي معجون الرقائق ومدّيه على صينية خبز بعد تبطينها بورق الخبز. مدّي ملعقة طعام من المعجون بشكل الشمس.



**2** إخبزي أربع قطع في وقت واحد على حرارة 180 درجة مئوية حتى يصبح لون الأطراف ذهبياً، وذلك لمدة 5 – 8 دقائق. أنقليها إلى وعاء وقلّبيهم بواسطة قاطعة البسكويت. الكمية تصنع 16 قطعة.



**1** مدّي 300 غ من شوكولاته الكوفيرتير (Couverture) المطوّعة فوق خلف صينية خبز. عندما تجفّ، إفركي سطح الشوكولاته لتدفئتها قليلاً.

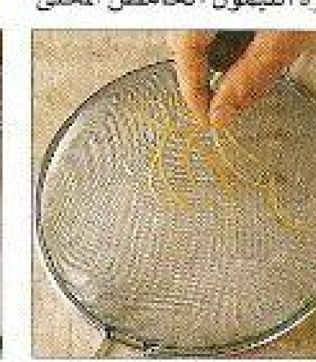


**2** أمسكي الصينية بإحكام ومرّري مكشطة المعجنات تحت الشوكولاته لصنع شكل السجائر. الكمية تصنع 30 قطعة.



قشرة الليمون الحامض المُحلّى

مثلثات الباشن فروت



**1** إطهي شرائح قشر الليمون الحامض الرقيقة المسلوقة في سائل السكر الخفيف، وذلك لمدة 10 دقائق. أضيفي 100 غ من السكر واغليه لمدة 20 دقيقة ثم صفّيه ودعيه ينضج.



**2** عندما يجهز، دحرجي القشر في السكر الناعم وضعيه على صينية الخبز ليجفّ ويقسى.



**1** أضيفي 60غ من بذور الباشن فروت إلى عجينة الرقائق. مدّي العجينة على ورقة الخبز، ارفعيها وكرّري العملية.



**2** إخبزي 6 قطع من عجينة الرقائق في كل مرة على حرارة 180 درجة مئوية حتى تصبح الأطراف ذهبية وذلك لمدة 5 – 8 دقائق. أنقلي الأشكال إلى سطح شوبك مدهون بالزيت واتركيها حتى تجفّ. الكمية تصنع 12 قطعة.

# الصلصات الحلوة

تُضفي الصلصات الحلوة نكهة مميّزة للحلويات. ومن الضروري جداً تعلُّمُ تقنية تحضير السابايون الناعم المُستعمل في الحلويات الفرنسية التقليدية وكصلصة. إضافة إلى أن الصلصات الثلاثة أدناه توفّر مادة تكفي للاستعمال لسنة انطلاقاً من Butterscotch على الآيس كريم ووصولاً إلى زبدة البودينغ المنكّهة.

## تحضير صلصة السابايون

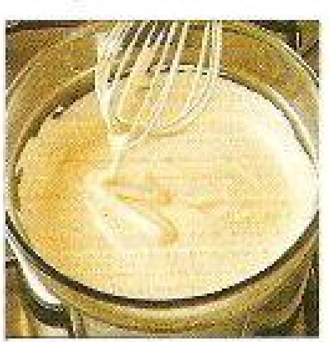
هذه الصلصة الفرنسية التقليدية هي نسخة للزاباليون الإيطالية، وهي سهلة التحضير، ولكن يجب الانتباه على عدم تسخين المزيج كثيراً لإمكانية انفصاله. عادةً تقدَّم فاترة، ولكن إذا أردت بإمكانك تقديمها باردة، إرفعيها من الحرارة واخفقيها باستمرار حتى تبرد.



**1** أخفقي 6 من صفار البيض و90 غ من السكر الناعم في وعاء مقاوم للحرارة حتى تظهر عليها رغوة وتبهت. ضعي الوعاء على قدر من الماء المغلية.



**2** أخفقي باستمرار مع إضافة 150 مليلتر من عصير الفاكهة على دفعات صغيرة في كل مرة حتى يبدأ المزيج بالتكثّف.



**3** أكملي خفق المزيج حتى يصبح كثيفاً كفاية ليترك أثراً بشكل شريط. أضيفي مُنكّهاً إذا أحببت.

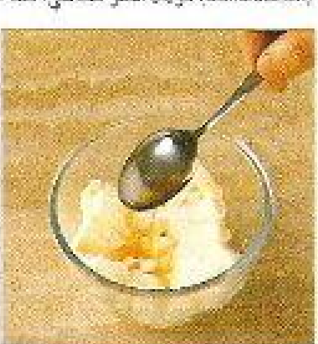
### استعمالات السابايون

خفيفة وناعمة ولكن كثيفة. بإمكانك استعمال السابايون كأساس للبارفيه والموس ولتليين زبدة الكريما، ولكنها تُستعمل عادة كصلصة.

- تُصبُّ فوق الفاكهة الطازجة والطرية خاصة التوت، وتُشوى حتى تصبح مثل الكاراميل.
- قدّميها إلى جانب كومبوت الفاكهة الدافئ والفاكهة المسلوقة.
- قدّميها مع تارت الفاكهة الدافئة والحلويات.
- ضعيها بواسطة الملعقة حول البودينغ الفردي لصنع بركة من الصلصة.

## تحضير الصلصات الحلوة

هذه الصلصات الحلوة الأساسية القليلة توفّر تركيبات مختلفة مفاجئة وفاخرة. تظهر صلصة البترسكوتش (Butterscotch) كريمة بلون نحاسي، كما أن الكريم شانتي خفيفة وجامدة كفاية لتوضع في كيس التزيين.



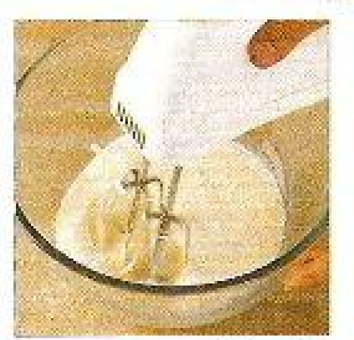
**صلصة الزبدة المنكّهة**

حوّلي 175 غ من الزبدة الغير مملّحة والطرية مع القليل من سكر التزيين إلى كريما حتى تصبح خفيفة وناعمة. أضيفي ملعقتي طعام من السيروب والمنكّه وتابعي الخفق حتى تصبح ناعمة ثم ضعيها في الثلاجة.



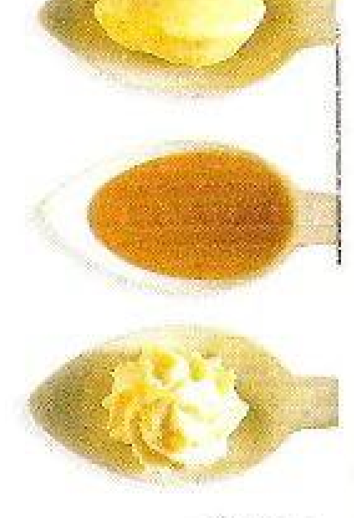
**صلصة الـ Butterscotch**

اخلطي 85 غ من الزبدة مع 175 غ من السكر البنّي وملعقتا طعام من السيروب الذهبي فوق حرارة خفيفة حتى تذوب. أضيفي 85 مليلتر من الدوبل كريم ودعي المزيج يبدأ بالغليان.



**الكريم شانتي**

أخفقي 250 مليلتر من الدوبل كريم حتى تتكثّف. أضيفي ملعقتا طعام من السكر الناعم وبضع قطرات من خلاصة الفانيليا واخفقي حتى تتكوّن رؤوس كثيفة.



الزبدة المنكّهة
صلصة الـ Butterscotch
كريم شانتي



# الكيك والبسكويت

# تحضير الكيك

يحتاج الكيك الممتاز إلى أكثر من وصفة جيدة ومن مزج ماهر، فمن المهم جداً أن تستعملي الأدوات الصحيحة لتحضيره بشكل ناجح، ومعرفة متى يصبح الكيك جاهزاً بشكل كامل.

### أفضل مكوّنات الكيك

البيض: إستعملي الطازج والمتوسط الحجم. أخرجيوم من الثلاجة قبل ساعة على الأقل من الاستعمال - البيض الذي يُحفظ على درجة حرارة الغرفة سوف يخزن المزيد من الهواء ويعطي نتيجة أخف من البيض المُستعمل مباشرة من الثلاجة.

الزبدة: إستعملي الزبدة الغير مُملّحة، إلا إذا كُتب في الوصفة غير ذلك. الكيكات الكريما المحضّرة عبر طريقة الكل معاً إستعملي المارغرين الطري.

الدقيق: أُحدّد كل الوصفات الدقيق العادي إضافة إلى عامل انتفاخ كالبايكنغ باودر أو كربونات الصودا. يشتمل الدقيق الذاتي الانتفاخ على عامل يجعله ينتفخ بدون أي إضافات ويجب استعماله فقط في الوصفات التي تُحدد استعماله.

السكر: إستعملي السكر الجيد كالناعم أو البني الناعم لمعظم الوصفات، فالاثنين يذوبان بسرعة. لا يستعمل السكر المحبب عادة، إلا في الكيك الذي يتم تحضيره بطريقة الذوبان.

### دهن صينية خبز الكيك بالزبدة وإدارها بالدقيق

للكيكات السهلة بالكريما كساندويش فيكتوريا، وخبز الشاي وأرغفة الفاكهة، يكفي الدهن بالزبدة وذر الدقيق لمنع الخليط من الالتصاق في الصينية خلال الخبز ولكي يقلب الكيك بسهولة. إستعملي الزبدة المذوّبة والغير مملّحة إلا إذا ذكر في الوصفة غير ذلك.



1 إدهني طبقة رقيقة ومتساوية من الزبدة المذوّبة على قعر وزوايا وجوانب صينية الكيك.



2 رشّيها بالدقيق العادي وابرميها لكي تغطيها بشكل متساوٍ. أقلبي الصينية إلى الجهة الثانية واقرعي الوسط لإزالة الزائد منها.

### تبطين الصينية بورق الخبز

بعض الكيكات، وخصوصاً الإسفنجية المخفوقة التي لديها ميل للالتصاق، تستفيد من وجود ورقة خبز بينها وبين الصينية كالسانشيرتورت وخاصة عندما تكون نظافة الأطراف مهمة للتقديم الممتاز، حيث تصبح ورقة الخبز مهمة جداً. يعطي ورق الخبز الغير لاصق أفضل النتائج. إستعملي نفس التقنية للصواني المستديرة والمربعة والسويس رول.



1 ضعي الصينية فوق ورقة الخبز وارسمي دائرة حول القاعدة بواسطة القلم. قصّي عبر خط القلم.



2 ادهني داخل الصينية (أنظري إلى الخطوة رقم 1 في الأعلى)، ثم ضعي ورقة الخبز في الأسفل.

### طبقتين مزدوجتين من ورق الخبز في صينية عميقة

تحتاج بعض كيكات الفاكهة الغنية لأوقات خبز طويلة جداً لذلك إستعملي ورقتين مزدوجتين من ورق الخبز لحمايتها من حرارة الفرن. هذا سيمنع الفاكهة من الاحتراق والقاعدة والقشرة من الخبز الزائد. عندما توضع ورقتين من ورق الخبز على الجوانب ضعي ورق خبز على قاعدة (أنظري إلى الأعلى) صينية الخبز. للمزيد من الحماية لُفّي ورق جرائد حول خارج الصينية.



1 إطوي ورقة الخبز بالطول إلى نصفين. غلّفيها حول خارج الصينية وأطول من المحيط بـ 2 سم.



2 قصّي الورقة بشكل منحرف وبعمق 2 سنتيمتر بمحاذاة الطرف المطوي وبأبعاد 3 سنتيمتر عن بعضها البعض. ثبّتيه داخل الصينية، مع وضع الجزء المقصوص باتجاه قعر الصينية.



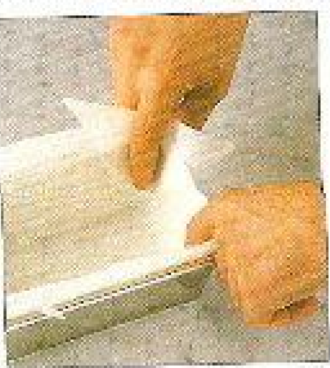
3 إطوي ورقة خبز ثانية بالنصف من جهة الطول. لفّيها حول الصينية وثبّتيها بشريط لاصق.

## تبطين صينية خبز الرغيف

تظهر الطريقة التي تظهر هنا لتبطين صينية خبز رغيف مستطيلة وعميقة أو مسطحة. سوف تتداخل الزوايا المقصوصة من ورق الخبز في الصينية، لذلك استعملي ورقاً لا يحتاج إلى الدهن بالزبدة والذي يكون عادة أرق من ورق الخبز وذلك لتخفيف الحجم. اقطعي ورقة بضعف حجم الصينية وضعي الصينية فوقها مع وضع أطراف الصينية الطويلة بمحاذاة أطراف الورق الطويلة.



**1** ثبتي الصينية في وسط ورق لا يحتاج للدهن بالزبدة. قصي عبر زوايا الورق باتجاه زوايا الصينية.



**2** ضعي الورقة داخل الصينية ودعي الزوايا تتداخل. إضغطي على زوايا وأطراف الصينية.

## التأكد من النضوج

يجب أن يكون الكيك ذهبي اللون ومنتفخاً ومتقلصاً قليلاً عن أطراف صينية الخبز. هناك اختباران إضافيان يعتمدان على نوع الكيك الذي سوف تخبزينه.



**الكيك الإسفنجي**

إضغطي وسط الكيك برفق بواسطة أطراف أصابعك، يجب أن يرتد السطح إلى الوراء.



**كيك الفاكهة**

أدخلي سيخاً معدنياً في وسط الكيك، يجب أن يخرج نظيفاً.

## إضافة المخيض قبل الخَبز

يجب أن يُصب المخيض الناعم الخفيف كمزيج الكريما والإسفنج المخفوق، أو أن يوضع بواسطة الملعقة في الصينية، مع ملئها إما للنصف أو إلى الثلثين. يجب ملء المخيض الثقيل أو السميك، كالذي يُستعمل لكيكات الفاكهة الغنية بواسطة الملعقة مع ملء الصينية إلى ثلاثة أرباعها. عندما يصبح المخيض في الصينية، ملّسي السطح برفق لتساعديه على الانتفاخ بشكل متساوٍ.



**مخيض كيك الفاكهة**

امنع ظهور قمم عاليه وتشققه، إصنعي فجوة في الوسط بواسطة خلف ملعقة معدنية.



**مخيض الكيك الإسفنجي**

إصنعي دوامة مستعملة خلف ملعقة معدنية. سوف يحدد المزيج بنفسه مستواه خلال الخبز.

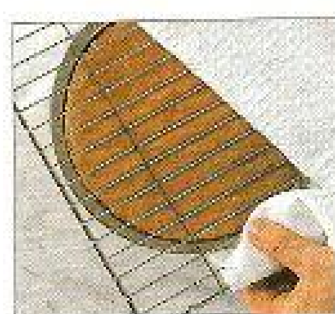
## القلب والتبريد

بعد الخبز دعي الكيك جانباً في الصينية لمدة قبل قلبه – تحتاج الكيكات الإسفنجية إلى حوالي 5 دقائق، أما كيكات الفاكهة فتحتاج إلى 30 دقيقة. إن ترك الكيك جانباً حتى يبرد على رف مُشبك هو للتأكد أن أسفل الكيك قد جف تماماً ولن يحفظ بخار الحرارة داخله.



**1** مرّري سكيناً بحركة متساوية بين الكيك والصينية. إن الضربات القصيرة بإمكانها أن تلحق ضرراً بسطح الكيك.





**2** ضعي الرف المُشبك فوق أعلى الكيك. أمسكيه بواسطة منشفة واقلبي الرف والصينية معاً حتى يسقط الكيك على الرف.



**3** أزيلي ورقة الخبز بانتباه. أقلبي الكيك ودعيه يبرد على الرف.

# الكيكات الأساسية

تعتمد تركيبة الكيك على نسبة مكوناته (الكميات المختلفة من الزبدة والسكر والدقيق والبيض) والطريقة التي تمتزج بها. تُقدّم التقنيات الظاهرة هنا ثلاث كيكات مختلفة الكثافة والغنى ولكنها كلها سهلة التحضير.

## تحضير الكريما

الهدف من هذه التقنية هو دمج أكبر كمية ممكنة من الهواء عند المزج باليد. يُنجز هنا عبر تحضير الكريما من الزبدة والسكر حتى تصبح بيضاء اللون تقريباً مع اضافة وخفق البيض ببطء، ثم إضافة ومزج الدقيق برفق. لطريقة الكل معاً والتي تظهر هنا في آلة المزج التي توضع على الطاولة في الأسفل، تحتاجين إلى الزبدة الطرية لخفق المخيض مع زيادة البايكنغ باودر لتنتفخ.

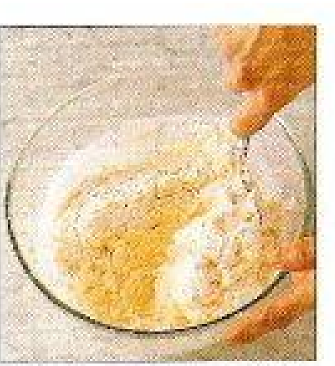
### يدوياً



1 أخفقي الزبدة والسكر معاً مستعملةً ملعقة خشبية حتى يصبح المزيج خفيفاً جداً ومنتفخاً.



2 أضيفي قليلاً من البيض على دفعات، مع الخفق جيداً بعد كل إضافة. إذا بدأ المزيج بالتخثر، أضيفي 1 – 2 ملاعق طعام من الدقيق.



3 أضيفي الدقيق بواسطة ملعقة معدنية كبيرة. إستعملي أسلوب الرقم ثمانية (8) في التحريك لمنع الهواء من الخروج.

### في الخلاّط



1 ضعي المكونات في الخلاّط الثابت مستعملة المارغارين الطري بدلاً من الزبدة. أضيفي 1 1/2 ملعقة شاي من البايكنغ باودر.



2 أخفقي الجميع جيداً على سرعة متوسطة حتى يصبح المخيض كالكريما وأملساً وجيد الخفق، وذلك لمدة 2 – 3 دقائق.

**حيلة الطهاة**

**تحضير المخيض الخفيف**



أضيفي وحرّكي 1 – 2 ملاعق طعام من الماء الفاتر في المخيض مباشرة قبل وضعه بواسطة الملعقة في صينية الكيك.

## ساندويش فيكتوريا

225غ من الدقيق الذاتي الاختمار
رشة من الملح
225غ من الزبدة مذوّبة
225غ من السكر الناعم
4 بيضات
4 ملاعق طعام من مربى الفراولة

أدهني صينيتي كيك مستديرتين بقطر 20 سنتيمتر بالزبدة ثم إنثري عليهما الدقيق. أنخلي الدقيق والملح معاً. ضعي السكر والزبدة في وعاء كبير واخفقيهما جيداً حتى يصبح لديك كريما. في وعاء آخر، اخفقي البيض قليلاً، ثم أضيفيه ببطء إلى مزيج الكريما. أضيفي الدقيق ببطء ثم ضعي المزيج في الصينيتين الجاهزتين واخبزيهما على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة. أقلبيهما ودعيهما ترتاحان على رف شبك. ضعي القالبين فوق بعض والمربى بينهما بشكل ساندويش وانثري سكر البودرة على السطح. الكمية تكفي 6 – 8 أشخاص.

## تنكيهات ساندويش فيكتوريا

بالامكان اضافة أي من التنكيهات التالية إلى المخيض. لمكونات الجافة إستبدلي القليل من الدقيق. أما في حالة السوائل فضيفيها قطرة بعد قطرة.

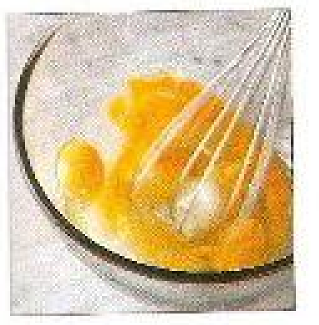
- قشر الليمون الحامض المبشور
- بودرة الكاكاو
- حبيبات القهوة السريعة الذوبان المذوّبة بقليل من الماء
- خلاصة الفانيليا أو اللوز
- ماء الزهر

# الكيك المخفوق

يتميّز الكيك الإسفنجي المخفوق بأخفّ تركيبة بين كل أنواع الكيك الأخرى. ويعتمد حجمه على كمية الهواء المدموجة فيه عندما يُخفق البيض مع السكر فوق حرارة خفيفة. كما بإمكانك إضافة الزبدة للحصول على المزيد من الدسم.

## تحضير الكيك الإسفنجي المخفوق

يستعمل الطهاة الحلويات الخفّاقة اليدوية الكبيرة والتي تشبه البالون التي تدمج أكبر كمية ممكنة من الهواء. كما بإمكانك استعمال خفّاقة كهربائية يدوية إذا أردت. لتسريع عملية التكثيف، بوضع الوعاء فوق الماء الساخن. تأكدي من عدم ترك الماء يمس المزيج والا ابدأ بالغليان.



**1** اخفقي البيض والسكر في وعاء كبير مضاد للحرارة واخفقي بسرعة كبيرة لمدة ثوانٍ قليلة لتشتيت البيض وليختلط بالسكر.



**3** ارفعي الوعاء عن الحرارة وأكملي الخفق حتى يبرد المزيج ويصبح كثيفاً جداً وذلك لمدة 3 – 5 دقائق.



**2** ضعي الوعاء فوق قدر من الماء الساخن واخفقي حتى يصبح المزيج كثيفاً كفاية بشكل يبقى أثراً يشبه الشريط على شكل ثمانية (8) على السطح عندما ترفع الخفّاقة.







**4** أضيفي مع التحريك الدقيق على دفعات بواسطة الملوق المطاطي. حرّكي بطريقة التقطيع لمنع الهواء من الخروج.

**5** صبّي المخيض النهائي ببطء في الصينية المحضّرة مع توجيهه إلى الداخل بواسطة الملوق.

**6** عندما يُخبز الكيك الإسفنجي بشكل كامل سوف يصبح ذهبي اللون وينتفخ ويصبح صلباً ولكن مرن الملمس.

### الكيك الإسفنجي الأساسي المخفوق

4 بيضات
120غ من السكر الناعم
120غ من الدقيق العادي، منخول مع رشة من الملح

إدهني صينية كيك مستديرة بقطر 20 سنتيمتر بالزبدة ثم رشّي فيها الدقيق وضعي فوقها ورقة التخبيز. اخفقي البيض والسكر في وعاء مضاد للحرارة فوق مقلاة من الماء الساخن حتى يصبح المزيج كثيفاً. ارفعي الوعاء من مقلاة الماء الساخن وأكملي الخفق بعيداً عن الحرارة حتى يبرد المزيج. انخلي الدقيق ثم أضيفيه، صبّيه في الصينية المحضّرة واخبزيه على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة. اقلبيه، وارفعي الورقة ودعيه يبرد على رف شبكي. الكمية تكفي 6 - 8 أشخاص.

### تقديم الكيك الإسفنجي المخفوق

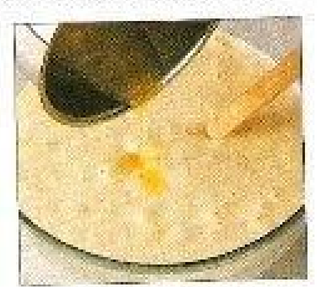
بإمكانك وضع طبقات من الكريما المخفوقة والمربى ورش سكر البودرة أو سكر التزيين للكيك الإسفنجي العادي والمخفوق. أو بإمكانك تزيينه بشكل مُتقن. جرّبي إحدى هذه الأفكار التالية:

- إملئي بعصير التوت البري الأحمر أو الأسود (كما يظهر في السويس رول في الصفحة المقابلة).
- دعيه يتشرّب سائل السكر ثم قطّعيه إلى طبقات واغمريه بالكريما المخفوقة وزيّنيه بالفاكهة.
- إملئيه وزيّنيه بالكريم شانتي والفاكهة الطازجة.

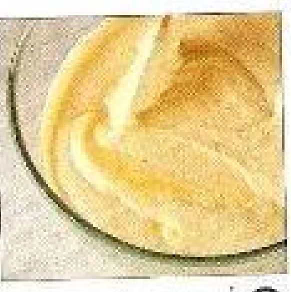
## الكيك الإسفنجي المخفوق

### الدسم

أضيفي الزبدة المذوّبة إلى مزيج الكيك الإسفنجي العادي والمخفوق لكي تغني المزيج وتعطيه أكثر رطوبة. إنتبهي إلى أن الزبدة قد بردت بشكل كامل بعد التذويب وأضيفيها إلى المزيج المخفوق فقط، وذلك بعد إضافة الدقيق وتحريكه. إخبزي الكيك أسرع ما يمكن بعد المزج وإلا فقد المخفوق.



1 ذوّبي 20غ من الزبدة الغير مملحة ودعيها تبرد. صبّيها ببطء فوق سطح المزيج المخفوق.



2 أضيفي الزبدة ببطء مع المزج والتحريك بطريقة التقطيع بواسطة الملوق لكي لا يخرج الهواء من المزيج، ولتندمج الزبدة بشكل متساو.

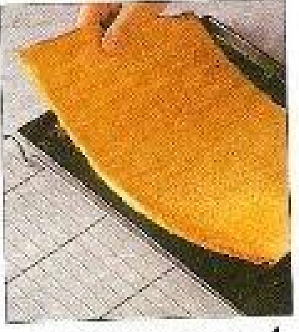
## ماذا يعني الاسم؟

يسمّى الكيك الإسفنجي المخفوق عادة كيك جنوا في فرنسا. وهو يعتبر إحدى الطرق التقليدية الفرنسية في تحضير الكيك، وأصله من مدينة جنوا في جنوب إيطاليا، ومن هنا أتى الاسم. تختلف الوصفات - البعض من دون دسم، والبعض الآخر غنيّ بالزبدة الذوّبة.

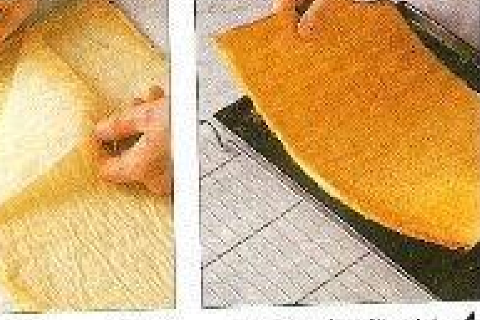
تكون طبقات الكيك الإسفنجية التي من دون دسم أخف عادة - فالزبدة تعطي عادة تركيبة أثقل.

## تحضير السويس رول

يحضر السويس رول الإسفنجي في صينية مستوية مسطحة ثم يقلب ويقوّر جانبياً حتى يبرد ومن ثم يلف حول الحشوة. اتبعي تقنية الكيك الإسفنجي على الصفحة المقابلة مستعملة 4 بيضات و125غ من السكر و75غ من الدقيق العادي. اخبزي السويس رول في صينية خاصة حجمها 22 × 33 سنتيمتر وعلى حرارة 190 - 200 درجة مئوية لمدة 4 - 5 دقائق. للخطوات راجعي المربع في الصفحة المقابلة.

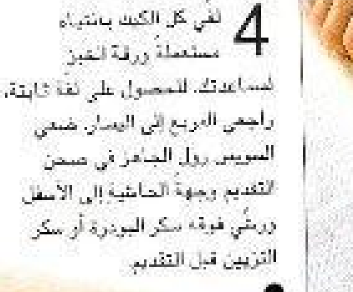


1 ارفعي الكيك الإسفنجي من الصينية بواسطة ورق الخبز وضعيه على رف مشبّك دعيه يبرد.





2 ضعي جهة القشرة إلى الأسفل على ورقة مذرورة بالسكر. أزيلي ورقة الخبز





3 أنقلي الكيك الإسفنجي الذي ما زال موضوعاً على ورقة إلى مسافة صغيرة، مدّي الحشوة التي تختارينها ولفي بمسافة 2 سنتيمتر من الكيك الإسفنجي بمحاذاة الطرف الأطول مستعملة ورقة الخبز كدليل. هذا سيجعل اللف أسهل.

4 لفّي كل الكيك بانتباه مستعملة ورقة الخبز لمساعدتك للحصول على لفة ثابتة. راجعي المربع إلى اليسار. ضعي السويس رول الجاهز في صحن التقديم وجهة الحاشية إلى الأسفل ورشّي فوقه سكر البودرة أو سكر التزيين قبل التقديم.

## حيلة الطهاة

إستعملي تقنية الشيف لتلفّي السويس رول بإحكام ولتحصلي على شكل مرتب للتقديم.



إدفعي سكيناً مسطحاً تحت ورقة الكيك الإسفنجي، إسحبي الورقة بعيداً عن السكين.



# الكيكات الخاصة

تعتمد هذه الكيكات على التقنيات الخاصة المتعلّقة بالمقادير المستعملة، وطريقة تحضيرها وتجميعها. يمكن الحصول على المزيد من النكهة بطريقة محترفة عبر وضع الطبقات المُشبَّعة بالعصير وتكديسها فوق بعضها.

## الكيك الملائكي

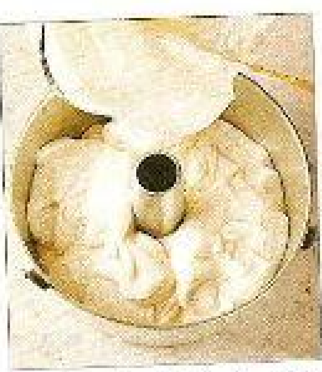
12 بياض بيضة (حوالي 350 مليلتر)
1 1/2 ملعقة شاي من كريما التارتار
280غ من السكر الناعم
85غ من الدقيق العادي، منخول
25غ من دقيق الذرة المنخولة
ملعقة شاي من خلاصة الفانيليا

إخفقي بياض البيض حتى يزبد، ثم أضيفي كريما التارتار وأكملي الخفق حتى تصبح كثيفة. أضيفي السكر، ملعقة طعام في كل دفعة، مع الخفق بعد كل إضافة لتحصلي على مارينغ كثيف. أضيفي مع الخفق الدقيق ودقيق الذرة والفانيليا. صبّي المزيج في صينية الكيك الملائكي الغير مدهونة بالزبدة أو على شكل أنبوب واخبزيه على حرارة 75 درجة مئوية لمدة 40 – 50 دقيقة. اقلبي الصينية واتركي الكيك يبرد فيها. الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

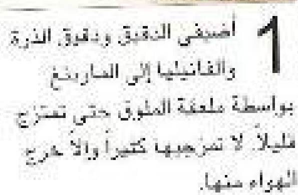
### تحضير الكيك الملائكي

هذا الكيك الأميركي المشهور هو غير اعتيادي لأنه مصنوع من بياض البيض فقط، وبدون أي دهون. لهذا فإنه خفيف وملئ بالهواء. تُخفق كريما التارتار مع بياض البيض حتى تصبح مشدودة وإذا تلمس المارينغ. ومن ثم يبرد بالمقلوب في الصينية لمنعها من التقلص ولكي تحافظ على شكلها.









**1** أضيفي الدقيق ودقيق الذرة والفانيليا إلى المارينغ بواسطة ملعقة الملوق حتى تمتزج قليلاً. لا تمزجيها كثيراً وإلا خرج الهواء منها.

**2** صبّي المخيض في صينية غير مدهونة بالزبدة وغير مذرورة بالدقيق. سوّي السطح بواسطة ملعقة الملوق ثم إخبزيه مباشرة.

**3** بعد الخبز أقلبي الكيك وهو بالصينية على "أقدامه". فإذا لم يكن للصينية "أقدام" أقلبي الصينية على قمع أو عنق قنينة. دعيه يبرد تماماً، ثم إرفعي "القالب".

## تورت الشوكولاته

225غ من الزبدة الغير مُملَّحة والطرية
150غ من السكر البني الناعم
4 بيضات، مفصوله
200غ من الشوكولاته القاتمة الغير محلاة، مبشورة
200غ من البندق المطحون
25غ من اللوز المطحون
50غ من السكر الناعم

إدهني صينية كيك مستديرة قطرها 23 سنتيمتراً وضعي فيها ورقة خبز. أخلطي الزبدة والسكر ثم أضيفي مع الخفط صفار البيض. أضيفي الشوكولاته المبشورة والنقولات المطحونة واخفقي جيداً حتى تمتزج. أخفقي بياض البيض في وعاء جانبي حتى يتكثّف. ثم أضيفي السكر مع الخفق. أضيفيه إلى مزيج الشوكولاته. صبّيه في الصينية واخبزيه على حرارة 150 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة. الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

### تحضير تورت الشوكولاته

لا تحتوي التورت النمساوية على أي دقيق، لذلك فإن تركيبتها غنية وكثيفة. في هذه الكيكات الخالية من الدقيق تحلّ النقولات الدقيقة المطحونة جيداً محل الدقيق، لأنها سوف تُخرِجُ بعض زيوتها وتعطي الكيك قرمشة. الشوكولاته الجيدة النوعية مع كمية مرتفعة من زبدة الكاكاو مهمة جداً.







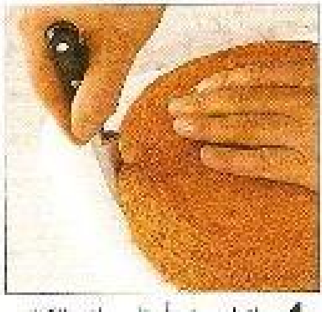
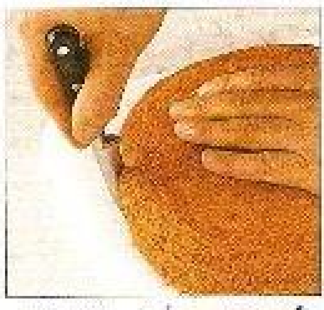
**1** أخفقي الشوكولاته المبشورة مع النقولات المطحونة في مكونات الكريما حتى تمتزج بشكل متساو.

**2** أخلطي المارينغ بانتباه في مزيج النقولات، على 3 – 4 دفعات، مستعملة ملعقة الملوق.

**3** إضغطي بواسطة إصبعك في وسط الكيك المخبوز. يجب أن تشعري أنه طري قليلاً. خلال مدة وضعه جانباً لكي يبرد، سوف تتكوّن قشرته.

## التقطيع والتشبيع

للحصول على كيك طبقات بمظهر جذاب يجب تقطيع الطبقات بدقة. تضمن التقنية المستخدمة هنا الحصول على طبقات متساوية ومتناسقة بشكل ممتاز عند إعادة تجميع الكيك (أنظري إلى اليسار). إن تشبيع الكيك بسائل السكر هي الطريقة المستخدمة لإعطائه الرطوبة والنكهة.

**1** إقطعي في أسفل جانب الكيك بواسطة سكين صغير.



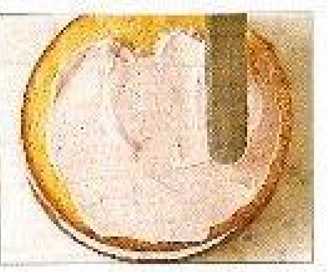
**2** قطعي الكيك إلى 2 أو 3 طبقات مستعملةً سكيناً مسنناً وبحركة المنشار.



**3** إدهني السطوح المقطعة بسائل السكر الخفيف و2 – 3 ملاعق طعام من المنكه.

## وضع الحشوة والطبقات

بعد التقطيع والتشبيع (أنظري إلى اليمين)، بإمكانك إعادة تجميع الكيك بالحشوة التي تختارينها. هنا تظهر الكريما المخفوقة وبوريه توت العليق للمزيد من أفكار الحشوة. إحتفظي بقاعدة الكيك إلى الطبقة النهائية العليا لأنها الأكثر استقامة.



**1** مدّي الحشوة فوق إحدى طبقات الكيك، ثم ضعي فوقها الطبقة الثانية مع ملء الشقوق وكرّري العملية لتجميع



**2** ضعي آخر طبقة من الكيك، مع وضع الجهة المقطوعة إلى الأسفل، واملئي الشقوق أيضاً.



**3** مدّي الحشوة على سطح وجوانب الكيك مستعملةً سكيناً مسطحاً دافئاً.

## تحضير كيك المارينغ

يستعمل طهاة الحلويات تقنية الطبقات المحترفة هذه لصنع كيكات ذات لمسة نهائية دقيقة جداً. هنا يتم تحضير أسطوانات المارينغ المدهونة بموس الشوكولاته من كاتو دو بيار. كما بإمكانك إستعمال نفس تقنية طبقات الكيك الإسفنجي وحشوة الكريما التي تظهر في الأعلى. لتقنية تحضير سجائر الشوكولاته للزينة

**1** ضعي أسطوانة مارينغ على كرتونة كيك في حلقة معدنية. أضيفي طبقة من الموس لتغطيتها. غطيها بأسطوانة ثانية وأكملي الطبقات حتى تنتهي بالموس. ضعيه بالثلاجة حتى يجف.





**2** لفّي الحلقة المعدنية بقماش دافئ لمدة 1 – 2 دقائق ثم إرفعي الحلقة عن الكيك بانتباه.



# التشيزكيك (كيك الجبن)

إن كانت مخبوزة أو بدونه، مع قاعدة من البسكويت أو العجين، فإن كل أنواع التشيزكيك المشهورة سهلة جداً للتحضير. أما الكيك نفسه فمن الممكن أن يكون خفيفاً أو غنياً ودسماً حسب طريقة التحضير ونوع الجبن المستعمل.

## تحضير قاعدة من الفتات

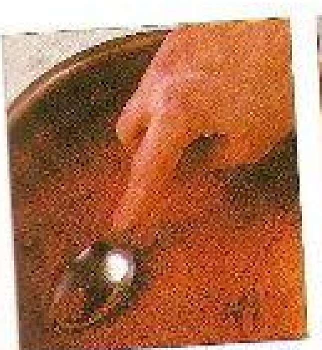
تتماسك قواعد التشيزكيك المحضّرة من فتات البسكويت بواسطة الزبدة المذوّبة، وهي تُبرّد عادةً في الثلاجة قبل أن تجمد وتستعمل للتشيزكيك التي تجهز بالثلاجة كما يظهر هنا. لكن بإمكانك أيضاً استعمالها للتشيزكيك المخبوزة (انظري إلى الصفحة المقابلة). إذا أردت بإمكانك طحن البسكويت في الخلاط الكهربائي.



1 إكسري البسكويت إلى قطع ضعيها في كيس بلاستيكي واطحنيها عبر الرق بواسطة الشوبك.



2 ضعي البسكويت المطحون في الوعاء الكبير، صبّي الزبدة المذوّبة واخلطي بواسطة الملعقة المعدنية حتى تمتزج بشكل متساوٍ.



3 إضغطي البسكويت المطحون على قاعدة صينية الخبز بواسطة خلف ملعقة معدنية، مع التمليس والتسطيح حتى تصبح القاعدة مستوية.

### تشيزكيك توت العلّيق

250غ من بسكويت الديجستيف، مطحون
60غ من الزبدة، مذوبة
15غ من بودرة الجيلاتين
4 ملاعق طعام من الماء
125 ملليتر من الدوبل كريم
500 ملليتر من بوريه التوت العليق مصفاة
125غ من سكر البودرة
250غ من خثارة الجبنة

مدّي البسكويت والزبدة على قالب ذو نابض قطره 25 سنتيمتر وضعيه في الثلاجة. حضّري الجيلاتين في الماء. أخفقي الكريما وامزجي المكونات الباقية. أضيفي مع الخليط الجيلاتين المذوّب، ثم أضيفي الكريما مع التحريك. صبّيه في الصينية وضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل. إرفعيه من القالب. الكمية تكفي 6 - 8 أشخاص.

## تحضير التشيزكيك المثلّج

تُجهّز بوريه الفاكهة مع خثارة الجبن والكريما المخفوقة مع الجيلاتين لتحضير تركيبة تشبه الموس وصلبة كفاية لتقطيعها إلى شرائح. هذا الصنف من التشيزكيك يسمى أيضاً تشيزكيك الثلاجة وهو أخف من الأصناف المخبوزة. وهناك وصفة سهلة أخرى تحضّر بنفس هذه التقنية تظهر في الأعلى.



**إضافة الجيلاتين**

حرّكي الجيلاتين المذوّب والمبرّد في بوريه التوت ومزيج الجبنة باستعمال ملعقة المعدن حتى تختلط بشكل متساوٍ.



**تحرير المشبك**

حرّري النابض الجانبي على جانب الصينية، مما سيفتح الطرف ويحرّر التشيزكيك.



**إزالة جانب الصينية**

ضعي الصينية فوق وعاء أصغر من القاعدة بقليل وحرّريها ببطء إلى الأسفل عبر جانب الصينية، تاركة التشيزكيك على القاعدة المعدنية.

## تحضير التشيزكيك المخبوزة

يُخبز هذا النوع من التشيزكيك عادة في قالب الحلويات. تستعمل هذا العجينة المساوية الحلوة والهشة، والتي تمّ إغنائها بالجبنة القشرية، ولكن بإمكانك استعمال البان بريوش العادية أو البان سويكريه الحلوة إذا أردت. يجب خبز قواعد المعجنات مسبقاً لمنع الحشوة من جعلها سائلة.



**1** حضّري الحشوة. اخفقي الجبنة القشدية وجبنة الحلوم (Cottage) والسكر بواسطة ملعقة خشبية حتى تمتزج جيداً. ثم أضيفي مكونات الحشوة الباقية وحرّكيها معاً حتى يندمج الدقيق ودقيق الذرة بشكل متساوٍ.



**2** ضعي عجينة على أسفل الصينية، ثم ضعي شريحة طويلة من العجينة على الجوانب. تأكدي أن كل الأطراف قد سُدّت، لمنع الحشوة من التسرّب خلال الخبز.



**3** بعد إزالة ورق الألومينيوم وحبوب الخبز، ضعي حشوة الجبنة في القاعدة المخبوزة جزئياً. يجب أن تصل إلى أعلى جوانب العجينة تقريباً.





**4** عندما تُخبز التشيزكيك تتقلّص جوانب العجينة بعيداً عن جانب الصينية وإذا أدخل سيخ رفيع في وسطها سيخرج نظيفاً.

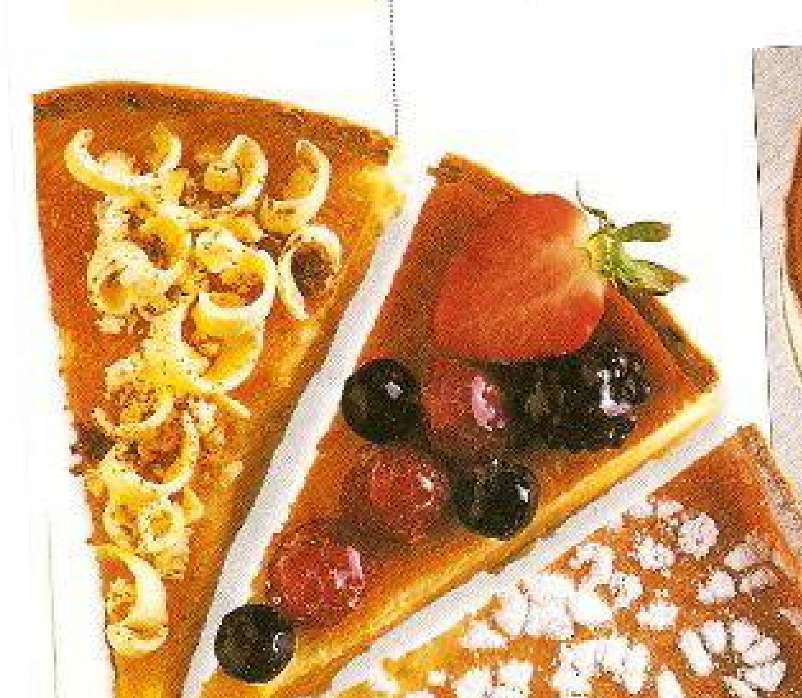
**5** لتزيينها ضعي منديل تزيين على سطح الكيك. ضعي سكر التزيين في مصفاة صغيرة وهزّيها برفق فوق أعلى التشيزكيك بانتباه وأزيلي المنديل. أو غطّي التشيزكيك بالتوت المغطّى بطبقة سكرية أو لفائف الشوكولاته.

## التشيزكيك النمساوي

- 375غ من الجبنة القشدية
- 375غ من جبنة الحلوم (cottage)
- 175غ من سكر البودرة
- 4 بيضات مخفوقة قليلاً
- 125 مليلتر من الكريما الحامضة
- 215غ من الدقيق العادي
- ملعقة طعام من دقيق الذرة
- 2 - 3 ملاعق طعام من الماء

حضّري الحشوة. اخفقي 250غ من الجبنة القشدية مع جبنة الحلوم و100غ من السكر. أضيفي مع الخليط البيض والكريما الحامضة وملعقتا طعام من الدقيق ودقيق الذرة.

حضّري العجينة. فركي الجبنة القشدية الباقية في الدقيق الباقي. أضيفي مع التحريك السكر وكمية كافية من الماء لكي تتماسك العجينة. ضعيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة ثم رقّقيها وضعيها في صينية ذات قالب. اخبزيها مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 - 15 دقيقة. صبّي الحشوة واخبزيها لمدة 45 - 50 دقيقة حتى تجهز. اتركي الصينية تبرد، ثم أزيلي القالب. الكمية تكفي 12 شخصاً.



# تزيين الكيك

حتى أكثر الكيكات بساطةً يمكن جعلها وليمة حقيقية بعد تزيينها، إما بواسطة المدّ البسيط أو بإتقان بواسطة أنبوب التزيين. وتعتبر تزيينات الشوكولاته والغلاسي والرويال وكريما الزبدة أساسية وسهلة التعلُّم، بينما يُعتبر تحضير الكريم شانتيي فناً ومن أسرار الطهاة المكتومة.

## تحضير زينة الغلاسي

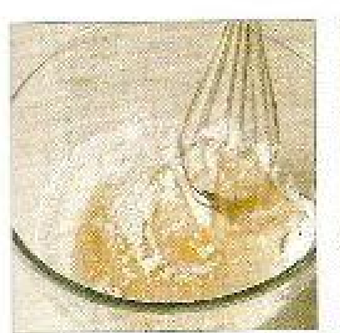
هذه الزينة البسيطة تحضَّرُ عادة بسكر البودرة والماء الفاتر، ولكنّ العديد من طهاة الحلويات يحبون التخفيف من درجة حلاوتها عبر استعمال عصير الفاكهة أو المنكهات.



1 انخلي السكر في وعاء. فتّتي التكتلات الكبيرة بواسطة ملعقة معدنية.



2 أضيفي قليلاً من الماء الفاتر أو المنكه من اختيارك واخفقي جيداً.



3 أكملي الخفق حتى تصبح ملساء.

## تحضير زينة الرويال

لتأمين جودتها وجعل الزينة سهلة للعمل بها، يجب إضافة الغليسيرين إليها. لسطح وجوانب كيك بقطر 21 سنتيمتر، استعملي 500 غ من سكر البودرة، بياض بيضتان وملعقتا طعام من عصير الليمون الحامض وملعقتا شاي من الغليسيرين. غطي الزينة بورق النايلون، ودعيها جانباً لمدة ليلة واحدة ثم حركيها قبل الاستعمال.



1 شقي السكر المنخول في وعاء واصنعي فجوة في الوسط. أضيفي بياض البيض المخفوق قليلاً وعصير الليمون الحامض.



2 اخفقي لمدة حوالى 10 دقائق حتى تتكثف وتصبح لامعة، ثم أضيفي مع الخفق الغليسيرين.

## تحضير كيس التزيين الورقي

إستعملي ورق الخبز، بالإمكان قص طرف الكيس للحصول على حجم الفوهة المطلوبة.



إقطعي مربعاً من الورق بحجم 25 سنتيمتر عبر الوسط بشكل منحرف. أجلبي أحد أطراف المثلث إلى الوسط لصنع قمع.



لُفّي الطرف الباقي من المثلث حوله ليجتمع مع الطرفين الآخرين.



إسحبي الأطراف معاً لتحصلي على رأس مستدق حاد واطوي الحاشية إلى الداخل. انتبه لكي يحافظ على شكله.

## زينة الشوكولاته

150غ من السكر الناعم
150 ملليلتر من الماء
300غ من قطع الشوكولاته

حضّري سائل السكر من السكر والماء. أضيفي قطع الشوكولاته واخفقي حتى تمتزج جيداً. إطهي فوق حرارة خفيفة لمدة 3 - 5 دقائق حتى قبل مرحلة الكرة الطرية، وعندما تصل إلى مرحلة الخيط (110 درجة مئوية). إرفعي القدر عن النار وهزّيه على سطح مُسلّك لتتخلصي من الجيوب الهوائية. إستعمليها مباشرة. تصنع كمية كافية من الزينة لتغطية كيك قطره 25 سنتيمتر.

### تحضير زينة الشوكولاته

زينة لامعة ذات مظهر محترف، كما يظهر في السانتيرتوريت في الأسفل. ومن السهل تحضيرها بإتباع التقنية التي تظهر هنا. الشوكولاته ذات النوعية الجيدة والغير محلاة أساسية. هنا تستعمل قطع شوكولاته الكوفيرتور لكي تذوب بسهولة. إدهني الكيك بطبقة لامعة (راجعي المربع في الأسفل) قبل تحضير الزينة.

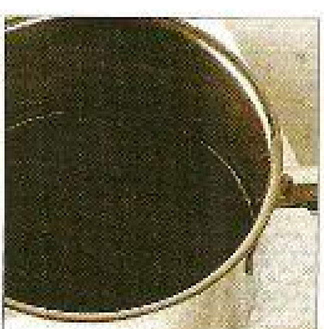


1 أضيفي الشوكولاته إلى سائل السكر ثم أخفقيه فوق حرارة معتدلة حتى يمتزج ويصبح أملساً.



2 لفحص اللزوجة، غطّسي أصابعك في الماء المثلج، ثم في الشوكولاته. أبعدي أصابعك عن بعضهما لتحصلي على خيط.

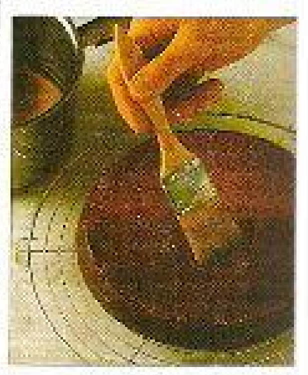




3 ضعي القدر على منشفة صغيرة وهزّيه قليلاً لتتخلصي من أي جيوب هوائية. إستعمليها مباشرة (أنظري إلى الأسفل).

### حيلة الطهاة

تُستعمل طبقة المربى اللامعة لتغطية الكيكات قبل وضع الزينة لإعطائها لمسة نهائية لامعة ولإضافة الرطوبة إليها. وتستعمل أيضاً فوق الفاكهة وفي التارت لإبقائها طازجة ولإضافة البريق إليها.



ذوّبي 100 غ من المربى (إستعملي المشمش لكيكات الشوكولاته، ومربى الفاكهة الأحمر لكيكات الفاكهة). مرّري المربى من خلال مصفاة لإزالة تكتلات الفاكهة. أرجعيها إلى القدر وأضيفي 50 مليلتر من الماء ودعيه يغلي مع التحريك. لوضع الزينة اللامعة على الكيك، ضعيه على رفّ مُسلّك وادهنيه كله بطبقة لامعة ودافئة.

### التغطية بزينة الشوكولاته

لتحصلي على زينة من دون شوائب، إعملي بسرعة وبثبات. قبل وضع الزينة على الكيك، ضعيه على رفّ مُسلّك فوق ورقة خبز لكي تلتقط النقاط وتمنع الزينة من التجمّع حول أسفل الكيك. بعد أن تجف الزينة ستصبح لامعة وملساء.



1 صبّي زينة الشوكولاته الدافئة (أنظري إلى الأعلى) فوق وسط الكيك المغطّى بطبقة لامعة من مربى المشمش (أنظري إلى اليسار).



2 ملّسي الزينة بسرعة على سطح الكيك بواسطة سكين مُسطّح ورقيق ودعي الزائد تتسرّب من الجوانب.



3 هزّي الرف المعدني لكي تثبت الزينة. أتركيها تجفّ لمدة حوالي 5 – 10 دقائق.

### اللمسات الأخيرة

من السهل استعمال كيس التزيين للشوكولاته المذوّبة مما سيجعلها تظهر جميلة جداً. يظهر هنا مثال تقليدي في هذا السانتيرتوريت النمساوي، البسيط والمزين باسمه بشكل أنيق.



إملئي كيس تزيين (أنظري إلى الصفحة المقابلة) بالشوكولاته المذوّبة. إطوي الأعلى لإغلاق الكيس ثم قصّي الطرف المستدق. أعصري الشوكولاته من الكيس بينما تكتبين الاسم.

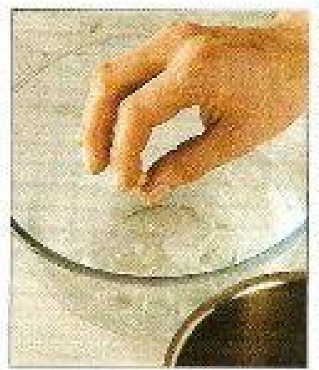
## زينة كريما الزبدة

160غ من السكر الناعم
85 مليلتر من الماء
صفار بيضتان
بيضة
250غ من الزبدة الغير مملحة، طرية

حضّري سائل السكر من السكر والماء وسخّنيه حتى تصلين إلى مرحلة الكرة الطرية. أخفقي صفار البيض والبيض ببطء بواسطة الخلاّط الذي يوضع على الطاولة. دعي المحرك يعمل ثم صبّي خيطاً رفيعاً ومستقيماً من سائل السكر إلى جانب الوعاء. أخفقي حتى يصبح المزيج كالموس بارداً وبهت اللون. قطّعي الزبدة إلى قطع وأضيفيها تدريجياً إلى الوعاء. إرفعي السرعة إلى القصوى واخفقي لمدة 3 - 4 دقائق حتى تندمج الزبدة جيداً. عندما تصبح باهتة ومزبدة أضيفي النكهة إذا أردت. الكمية تصنع زينة كافية لكيك قطره 24 سنتيمتر.

### تحضير زينة كريما الزبدة (Buttercream)

تُصنع هذه الكريما الغنية والملساء جداً عبر خفق الزبدة في سابايون من البيض وسائل السكر. يجب أن يكون السابايون في حرارة غرفة باردة قبل إضافة الزبدة – إذا كانت الغرفة دافئة جداً سوف تذوب الزبدة وإذا كانت باردة جداً سوف تتجمد. بإمكانك استعمال كريما الزبدة كحشوة للكيك أو كزينة عادية منكهة بالفانيلية أو خلاصة القهوة أو مع بوريه الفراولة وروم منكه.

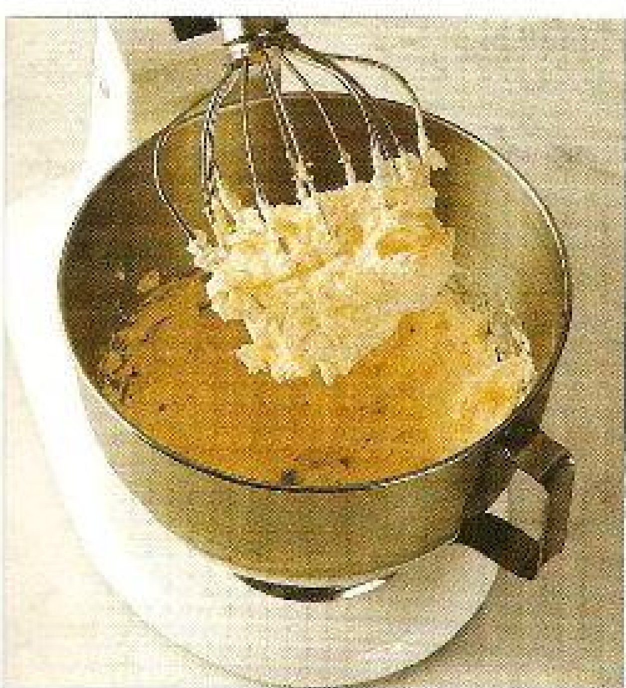


1 إغلي سائل السكر حتى تصلين إلى مرحلة الكرة الطرية. للاختبار بدون ميزان حرارة، إغمري أصابعك بالماء المثلج ثم بسرعة بالسائل – يجب أن يحافظ السائل الذي سوف يلتصق بأصابعك على شكله ولكن يجب أن تشعري أنه طري عندما تضغطي عليه.



2 أثناء الخفق بسرعة متوسطة، صبّي سائل السكر الساخن في خط مستقيم على جانب وعاء الخلاّط مباشرة في صفار البيض والبيض. أكملي الخفق على سرعة متوسطة لتحضّري السابايون التي تكون باهتة، كثيفة وباردة.

3 أثناء خفق الماكينة على أقصى سرعة، أضيفي قطعاً من الزبدة الطرية إلى المزيج مع التأكّد أن خفق كل قطعة جيداً قبل إضافة التالية. عندما تندمج الزبدة، أضيفي النكهة التي تريدين واخفقيها.



4 إرفعي الخفّاقة من الوعاء واكشفي كريما الزبدة. ضعيها في الثلاجة لمدة 5 – 10 دقائق حتى تصبح الزبدة جامدة في المزيج. أصبحت كريما الزبدة جاهزة للاستعمال الآن.

### تحضير كريما الزبدة

هذه الكريما البسيطة تُستعمل عادة في كيكات أعياد ميلاد الأولاد وفي الكبكات المزينة وهي تصنع كبديل مبسّط لكريما الزبدة المحترفة بالأعلى، وهي شعبية لأنها لا تحتاج إلى مهارة خاصة أو لأي آلة لتحضيرها.

اخلطي 125 غ من الزبدة الغير مملّحة بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح ناعمة. أخفقي 250 غ من السكر الناعم المنخول ببطء حتى يصبح المزيج أملساً وباهتاً، ثم أضيفي بضع قطرات من المنكّه أو الملوّن إذا أردت. أكملي الخفق حتى يصبح المزيج باهتاً جداً ومزبّد، مع إضافة قليل من الماء الفاتر إذا كانت الزينة جامدة جداً.



## التزيين بالكريما

يعتبر الطرق الأسرع والأسهل والأكثر فعالية لغلاف وتزيين الكيك تتم بالكريما المخفوقة. يستعمل طهاة الحلويات الكريم شانتيي عادة وتتماشى نكهة الفانيليا جيداً مع الكيك الاسفنجي العادي والفاكهة الطازجة لصنع حلوى رائعة. هنا استعمل الكيك الاسفنجي المخفوق، بعد تقطيعه إلى ثلاث طبقات ويمزج سائل السكر. لتحضير كيكة قطرها 25 سنتيمتر ستحتاجين إلى 600 مليلتر من الكريما و200 غ من الفاكهة.



1 قطّعي الكيك ودعيه يتشبّع، ضعيه على كرتونة الكيك. مدّي الطبقات بالكريم شانتيي واملئيه بالفاكهة الطازجة المقطّعة إلى شرائح رقيقة، مع ترتيبها في طبقات متساوية.



2 ملّسي أي حشوة زائدة حول الأطراف بواسطة سكين مسطّح، ثم مدّي طبقة متساوية من الكريم شانتيي فوق سطح الكيك مع جعله أملساً بقدر الإمكان.



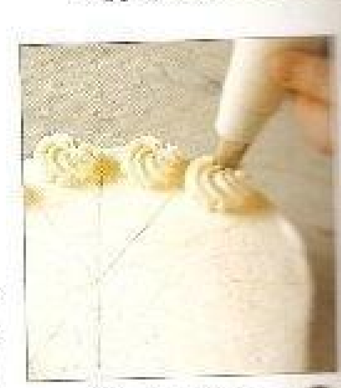
3 استعملي حركة التجذيف بواسطة طرف سكين مسطّح لتكتيف أكثر من الكريما على الأطراف مع تدوير الكيك بواسطة المنصة قابلة للدوران إذا وُجِدت.



4 استعملي كاشطة مسطّحة لتمليس الجوانب. أبقيها على زاوية 45 درجة أثناء دوران حول الكيك. كرّري العمل مع كاشطة لها أسنان لصنع طرف مزيّن.



5 أنقلي الكيك إلى كرتونة صغيرة. ضعيه على قاعدة قابلة للدوران فوق طبقة من الورق واضغطي النقولات المحمّصة والمقطّعة ببطء حول القاعدة.



6 ضعي علامات على أعلى الكيك لتشكيل 12 قسم متساوٍ بواسطة طرف سكين حاد، ثم زيّنيه بأزهار الكريما على كل قسم مستعملة فوهة النجمة الكبيرة.




7 زيّني أعلى الكيك كما يظهر بأنصاف الفراولة المغلّفة بهلام المربى الأحمر والنقولات أو جرّبي الفاكهة والنقولات والنكهات التي تريدين.

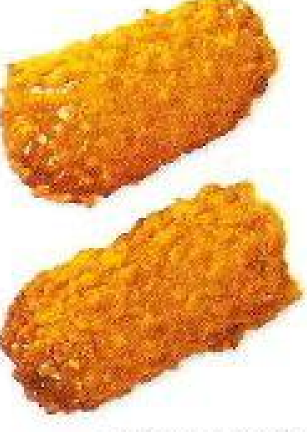
### حيلة الطهاة

يستعمل طهاة الحلويات هذه التقنية لمنع المربى من تمزيق الكيكات عندما تمد فوق الطبقات.

ضعي المربى من دون بذور والمصفاة على سطح الطاولة أو على لوح نظيف وأملس وادهنيها إلى الأمام وإلى الوراء بواسطة سكين مسطح حتى يصبح قوامها طري جداً ومناسب للمد. هذه التقنية مفيدة بشكل خاص للكيكات الإسفنجية المخفوقة والتي تصنع من دون أي زبدة لأن قشرتها رقيقة، والطبقة الرقيقة في السويس رول هي رقيقة بشكل خاص وبإمكانها التكسّر إذا مدّت بالمربى الغير طري.

# البتي فور

لذيذة، رصينة وتعوية بشكل فاخر، وهذه اللُقم كانت الظهور الأول للحلويات. البتي فور تشمل تشكيلة من الكيكات الرقيقة والرائعة والبسكويت والفاكهة والشوكولاته التي تحتاج إلى انتباه شديد أثناء التعامل معها حتى البسيطة منها. إخبزيها باهتمام لأنها سريعة الاحتراق.



قطع القرميد المخرّمة

تسمّى تويل بالفرنسية وهي تعني قرميد السطح، وهذه اللقم اللذيذة تسمّى هكذا بسبب شكلها.



قطع الأوبرا

حضّري اللفافة الإسفنجية سويس رول وقطّعيها إلى ثلاث قطع. مدّي على إحداها الفادج. غطّيها بقطعة أخرى وشبّعيها بسائل السكر المنكّه بالقهوة. مدّي الكيك الإسفنجي بزبدة كريما الزبدة وضعي فوقها الكيك الإسفنجي الباقي. غطّيها بكريما الشوكولاته ودعيها تجفّ. قطّعيها إلى مربعات صغيرة وزيّني كل واحد بورقة ذهبية اللون. الكمية تصنع 21 قطعة

## القرميد المكرّم

70 مليلتر من عصير البرتقال
قشر برتقالة مبشورة
50 مليلتر من المنكّه
250غ من السكر الناعم
100غ من الزبدة الغير مُملّحة، مذوّبة
200غ من اللوز المقطّع
125غ من الدقيق العادي

إمزجي كل المكونات في وعاء. إدهني صينية خَبز بالزبدة وضعي ملاعق طعام صغيرة من المزيج على الصينية، كل 5 قطع سوية. سطّحي كل واحدة بواسطة الشوكة واخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5 دقائق. إرفعي قطع القرميد وضعيها على شوبك مدهون بالزبدة لتجف بينما تحضّرين الخمسة التالية. الكمية تصنع 25 قطعة.



قطع الفلوس

تسمّى بالفرنسية فيناسيير وهي كيكات إسفنجية صغيرة يمكنك تنكيهها بطرق مختلفة. جرّبي شراب العنب أو التفاح أو استبدلي المكسرات بالفاكهة المجففة أو بالزبيب.

## قطع الفلوس (الفيناسيير)

30غ من الزبيب
3 ملاعق طعام منكّه
60غ زبدة غير مُملّحة، طرية
60غ بياض البيض
60غ سكر بودرة
30غ دقيق عادي
30غ لوز مطحون

إدهني 6 قوالب تارت صغيرة بيضوية الشكل بالزبدة وضعيها في الثلاجة. إنقعي الزبيب في المنكّه لمدة 15 دقيقة. أخلطي جميع المكونات معاً حتى تنعم. أضيفي الزبيب. قسّمي ربع الخليط بين القوالب واخبزيها على حرارة 200 درجة لمدة 10 دقائق. أخرجيها من الفرن وكرّري العملية ثلاث مرات مع المزيج المتبقي. شبّعيها ببقية المنكّه. تصنع 24 قطعة.



قطع الفاكهة بالكراميل

قشّري بانتباه أوراق فاكهة الفيساليس إلى الأسفل والبرميها عند القاعدة. حضّري سائل الكراميل الخفيف. غطّسي كل حبة منها في الكراميل مع ترك الأوراق من دون تغطية ودعي الزائد منها يقطر إلى الأسفل. ضعيها بشكل مستقيم على ورق خبز مدهون بالزبدة ودعيها تجفّ.



## كرات الآيس كريم

إستعملي أداة قطع كرات البطيخ لكي تشكلي الآيس كريم إلى كرات صغيرة مع العمل بسرعة للمحافظة على الآيس كريم جامداً. ضعي الكرات على ورقة خبز وادخلي في كل واحدة عود كوكتيل خشبي. ضعي الكرات في الفريزر لمدة 10 دقائق. غطّسي كرات الآيس كريم في الشوكولاته المذوّبة والمبرّدة حتى تصبح مطلية بشكل متساوٍ ثم ضعيها على زاوية على ورق الخبز ناحية ...

## تارت الليمون الحامض الصغير

حضّري نصف العجينة السكّرية ضعي العجينة في 6 قوالب تارت صغيرة واخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 7 – 10 دقائق. أزيلي القوالب وكرّري العملية 5 مرات. حضّري نصف الكريم باتيسير وأضيفي عصير ليمونتي حامض. صبّي الكاسترد في كل تارت وزيّنيه بسكر التزيين. ضعي الكراميل على السطح بواسطة المشعل الحراري. الكمية تصنع 30 حبة.

## مرآة فاكهة الباشن فروت

1 حضّري مروس الفاكهة بواسطة فاكهة الباشن فروت ثم اتركيه يجفّ في صينية. غلّفيه ببلام الفاكهة، أتركيه في الثلاجة حتى يجمد.

2 قطّعي المرآة بواسطة قاطعة معدنية قطرها 4 سنتيمتر ضعيها على ورق الخبز واتركيها في الثلاجة حتى وقت التقديم.

## كرات اللوز

1 شكّلي عجينة اللوز إلى كرات صغيرة بواسطة أداة قطع كرات البطيخ. غطّسيها في الغناش المصنوع بالشوكولاته البيضاء حتى تتغطّى جيداً.

2 دحرجي كل كرة فوق رف شبك حتى يصبح لديه مظهر شائك. أتركي الكرات على الرف كي تجفّ، ثم ضعيها في علب البتي فور.

# البسكويت

تتراوح أنواع البسكويت من البسيط المُسطّح والمقطّع والمستخرج من أنبوب التزيين باستخدام عجائن متشابهة وعجينة التارت والأصابع الإسفنجية الفرنسية التقليدية والرقائق، وهي تأتي في أشكال وتركيبات ونكهات لا نهاية لها. تُظهر التقنيات اللاحقة بعض الأفضل منها.

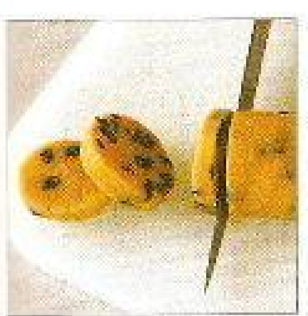
### البسكويت المسطّح

هذا البسكويت تكون عجينته (أنظري إلى المربع إلى اليمين) صلبة كفاية لرقّها وتقطيعها، أو لفّها وتقطيعها، وهي قليلة التمدد على صينية الخبز خلال الطهو، لذلك لا حاجة لتتباعد الأشكال عن بعضها كثيراً. اعجني العجينة قليلاً حتى تتماسك ثم ضعيها في الثلاجة. رقّي القصاصات مرة واحدة فقط لأن الرق الإضافي سيجعل البسكويت قاسياً.

### الرق والتقطيع

ضعي العجينة في الثلاجة ثم رقّيها. إقطعي أشكالاً باستعمال قاطعة بسكويت مذرورة بالطحين.





**الدحرجة والتقطيع**

دحرجي العجينة لتصبح بشكل أنبوب ثم لفّيها بورقة وضعيها في الثلاجة حتى تصبح قاسية، ثم قطّعيها عرضياً إلى قطع متجانسة.

### تحضير عجينة البسكويت

يتم تحضير هذه العجينة من الأرز المطحون الذي يعطيها تركيبة هشّة، كما بإمكانك استعمال السميولينا بدلاً من ذلك إذا أردت. شكّلي المزيج بشكل مستدير في صينية خبز إما في شكل حر أو بدقة أكثر داخل حلقة معدنية. تكون العجينة التقليدية المستديرة ذات أطراف مثنية.



**1** اضغطي العجينة بإحكام بواسطة أطراف أصابعك في صينية مدهونة بالزبدة، مع التأكد أنها ذات سماكة متساوية.



**2** وهي لا تزال دافئة، رشّيها بالسكر الناعم ثم قطّعيها إلى قطع بشكل مستطيل بواسطة سكين مطبخ كبير.



**3** بعد أن تبرد في الصينية لمدة 5 دقائق، انقلي القطع إلى رف شباك ودعيها تبرد بشكل كامل.

### العجائن الأساسية

البسكويت المسطّح: طرّي 125غ من الزبدة الغير مُملّحة والكريها مع 150غ من سكر البودرة. عندما يصبح المزيج فاتحاً، اخفقي فيه صفار بيضتين و225غ من الدقيق العادي. أضيفي 50غ من الزبيب الصغير والكبير. شكّلي البسكويت واخبزيه على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. الكمية تصنع 12 – 15 قطعة.

البسكويت الهاطل: ذوّبي 125غ من الزبدة الغير مُملّحة. أضيفي 150غ من سكر البودرة. عندما يبرد المزيج، أضيفي مع المزج بياض بيضتين ثم 100غ من الدقيق العادي و125غ من اللوز المطحون. شكّلي البسكويت ثم اخبزيه على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. الكمية تصنع 12 – 15 قطعة.

### عجينة البسكويت

115غ من الزبدة، طرية
55غ من السكر الناعم
115غ من الدقيق العادي

إمزجي الزبدة والسكر حتى تصبح مثل الكريما. أضيفي الدقيق مع الخفق. ضعي المزيج بواسطة الملعقة في صينية حجمها 21 × 31 سنتيمتر واضغطيه إلى الأسفل بواسطة أطراف أصابعك لكبس العجينة وتسويتها.

علّمي العجينة بأشكال مستطيلة ذات أحجام متساوية من دون أن تصلي إلى قاعدة الصينية. إخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة حتى يصبح لون المزيج ذهبياً بنياً. دعيه يبرد في الصينية لمدة 5 دقائق ثم انثري عليه السكر وقطّعيه إلى قطع مستطيلة. دعيه يبرد في الصينية لحوالي الساعة ثم إرفعيه ودعيه يبرد بشكل كامل على رف شبك. الكمية تصنع 18 قطعة مستطيلة.

## البسكويت الطري

يحضَّر هذا البسكويت بعجينة رخوة أكثر من البسكويت المسطّح (راجع المربع في الصفحة السابقة)، وتكون طرية كفاية لتسقط من الملعقة أو تخرج من كيس التزيين على صواني الخبز من دون الحاجة إلى رقها. تأكدي أولاً أن الأشكال هي من نفس الحجم لتحصلي على خبز بشكل متساوٍ، ووسّعي المسافة بينها جيداً لأن لدى العجينة ميول للتمدد.



الشكل الحر

شكّلي نقماً صغيرة أو أسقطي محتوى ملاعق شاي من العجينة على صينية الخبز.



المستخرج من كيس التزيين

إملئي كيس تزيين له فوهة بشكل نجمة. إستخرجي الورود على صينية الخبز.

## اللمسات الأخيرة

لتعزيز مظهر ونكهة وتركيبة البسكويت جرّبي الوصفات التالية:



رش السكر

لتحصلي على تركيبة مقرقشة، رشّي سكر Demerara على الأشكال قبل خبزها. المزيد من القرقشة، أضيفي المزيد من السكر بعد الخبز إذا أردت.

زينة الشوكولاته

مدّي الشوكولاته على أحد أطراف البسكويت بعد خبزه، ثم انقشيه بواسطة الشوكة إذا أحببت. دعيها تجف على رف مُسلّك وجهة الشوكولاته إلى الأعلى.

## بسكويت بنكهة الفاكهة

يتم تشكيل هذا البسكويت الخفيف ذو التركيبة المقرمشة بعد الخبز مباشرةً، وهو ما زال دافئاً وطرياً. إذا عملت بسرعة يجب أن لا يقسو. ولكن إذا أصبح قاسياً أرجعيه إلى الفرن كي يطرى وذلك لمدة حوالى 30 ثانية.





1 ضعي ملاعق شاي من المخيض بعيدة عن بعضها على صينية الخبز. إضغطي كل واحدة بواسطة أطراف أصابعك حتى تتمدّد ويصبح لديك دائرة قطرها 3 سنتيمتر.



2 دعي البسكويت يرتاح لمدة دقيقة بعد الخبز، ثم إرفعيه من الصينية بواسطة ملعقة مسطحة.



3 لفّي كل قطعة بسكويت والجهة المحرّمة إلى الخارج حول ملعقة خشبية مدهونة بالزبدة. أزيلوها ودعيها تبرد على رف مُسلّك.

### بسكويت بنكهة الفاكهة

75غ من الزبدة
15غ من سكر Demerara
ملعقتا طعام من سائل السكر الذهبي
115غ من الدقيق العادي
ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من منكّه الفاكهة

ذوّبي الزبدة والسكر والسائل. أضيفي الدقيق والزنجبيل ومنكّه الفاكهة. ضعي أربعة ملاعق شاي من المزيج متباعدة جداً على صينية خبز مدهونة بالزبدة. إخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 7 – 10 دقائق. شكّلي كل واحدة على حدة حول يد ملعقة خشبية مدهونة بالزبدة بينما ما تزال دافئة. كرّري العملية 5 مرات. الكمية تصنع 20 قطعة.



## الأصابع الإسفنجية

3 بيضات مفصول الصفار عن البياض
100غ من السكر الناعم
75غ من الدقيق العادي، منخول
سكر تزيين للرش

إدهني صينية خبز بالزبدة وضعي فيها ورقة خبز. إخفقي بياض البيض حتى يصبح ناعماً ثم أضيفي ببطء نصف السكر الناعم مع الخفق حتى يصبح كثيفاً ولامعاً. في وعاء منفصل أخفقي صفار البيض مع السكر الناعم الباقي ثم أضيفيه مع التحريك إلى المزيج بشبه تدفيق. إستخرجيه بواسطة كيس التزيين على صينية الخبز ورشّي فوقه سكر التزيين على دفعتين. إخبزي على حرارة 180 درجة مئوية حتى يصبح ذهبياً إلى بنيّ لمدة 10 دقائق. دعيه يبرد على رفّ مُشبّك. الكمية تصنع 10 - 12 حبة.

## تحضير الأصابع الإسفنجية

يتم تحضير هذه الأصابع الإسفنجية الخفيفة والمليئة بالهواء عبر تعزيز مزيج المارينغ بصفار البيض. إمزجي المكونات معاً برفق لمنع خروج الهواء. توفر تقنية الرش المزدوج ميزة تلألؤ السكر على سطح الأصابع.



**1** إستخرجي أصابع المخيض على ورق الخبز بواسطة فوهة عادية بقطر 2 سنتيمتر عبر كيس التزيين. إجعليها بطول 10 سنتيمتر وعلى بعد 5 سنتيمتر عن بعضها.



**2** قبل الخبز رشّي الأصابع بنصف كمية سكر التزيين. دعيها جانباً حتى تمتصّ السكر، ثم رشّي مرة ثانية.



**3** ثبّتي الورقة في مكانها وارفعي أحد أطراف صينية الخبز وأزيلي السكر الزائد.

## عجينة الستنسل

3 بياض بيض
100غ من سكر التزيين
100غ من الدقيق العادي
60غ من الزبدة الغير مُملّحة الطرية
خلاصة الفانيليا (حسب الرغبة)

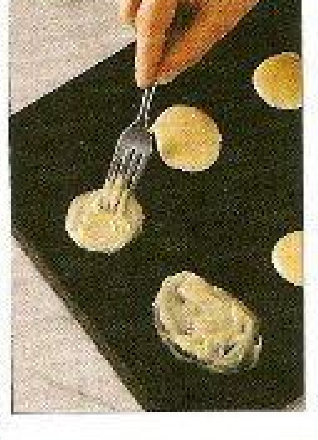
أخفقي بياض البيض وسكر التزيين معاً حتى يمتزجوا. أضيفي مع التحريك الدقيق واخفقي قليلاً حتى يمتزج. صبّي الزبدة المذوّبة وبعض قطرات خلاصة الفانيليا إذا استعملتها. واخلطي برفق حتى تصبح ملساء. غطّيها ودعيها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

لتحضير الرقائق: إدهني صينية خبز بالزبدة وشوبك. ضعي ستة ملاعق شاي من المخيض على صينية الخبز ومدّيها إلى دوائر بقطر 5 سنتيمتر بواسطة شوكة رطبة. إخبزيها على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 - 8 دقائق حتى تصبح ذهبية اللون عند الأطراف. شكّليها وهي لا تزال دافئة على الشوبك المدهون بالزبدة. كرّري العملية مع بقية المزيج. الكمية تصنع 18.

لتحضير التوليب: إخبزيها كالرقائق مستعملة ملاعق طعام من المخيض مع مدّ كل واحدة حتى تحصلي على دوائر بقطر 10 سنتيمتر، وهي لا تزال دافئة شكّليها مستعملة قالبين. الكمية تصنع 8 - 10 أزهار.

## تحضير الرقائق الملتفّة

يستعمل طهاة الحلويات معجون الأستنسيل الفرنسي التقليدي (راجعي الشرح إلى اليمين) لتحضير هذا البسكويت الملتف والرقيق، وقد سمّي بالفرنسية تويل وهي تعني قرميد السطح. شكّلي المزيج بعد إخراجه مباشرة من الفرن وهو ما زال طرياً.



### تشكيل المخيض

إستعملي ظهر شوكة مغطّسة في الماء البارد لكي تمتصي المخيض من الالتصاق.



### تشكيل البسكويت

مباشرة بعد الخبز شكّلي البسكويت حول شوبك مدهون بالزبدة لتحصلي على الرقائق الملتفّة. دعيه يبرد على رفّ مُشبّك.

## تحضير أزهار التوليب

يتم تحضير هذا البسكويت المكشكش من نفس عجينة الرقائق الملتفّة (أنظري إلى اليمين) ولكن تحضَّر بشكل عبوات لكي تحشى بالفاكهة والآيس كريم.



مباشرة بعد الخبز، إضغطي كل شكل في قالب ذو ثنيات، ثم وهو ما زال دافئاً، إضغطي بحذر بقالب أصغر في داخل الأول لصنع عبوة على شكل زهرة توليب. إرفعي القوالب بانتباه وضعي التوليب على رفّ مُشبّك حتى تبرد وتصبح صلبة.

## الأوزان

| المتري | البريطاني | المتري | البريطاني |
|---|---|---|---|
| 5 غ | 1/8 أونصة | 225 غ | 11 1/2 أونصة |
| 10 غ | 1/4 أونصة | 350 غ | 12 أونصة |
| 15 غ | 1/2 أونصة | 375 غ | 13 أونصة |
| 20 غ | 3/4 أونصة | 400 غ | 14 أونصة |
| 25 غ | 1 أونصة | 425 غ | 15 أونصة |
| 35 غ | 1 1/4 أونصة | 450 غ | 1 باوند |
| 40 غ | 1 1/2 أونصة | 500 غ | 1 باوند و2 أونصة |
| 50 غ | 1 3/4 أونصة | 550 غ | 1 باوند و4 أونصة |
| 55 غ | 2 أونصة | 600 غ | 1 باوند و5 أونصة |
| 60 غ | 2 1/4 أونصة | 650 غ | 1 باوند و7 أونصة |
| 70 غ | 2 1/2 أونصة | 700 غ | 1 باوند و9 أونصة |
| 75 غ | 2 3/4 أونصة | 750 غ | 1 باوند و10 أونصة |
| 85 غ | 3 أونصة | 800 غ | 1 باوند و12 أونصة |
| 90 غ | 3 1/2 أونصة | 850 غ | 1 باوند و14 أونصة |
| 100 غ | 3 1/2 أونصة | 900 غ | 2 باوند |
| 115 غ | 4 أونصة | 950 غ | 2 باوند و2 أونصة |
| 125 غ | 4 1/2 أونصة | 1 كلغ | 2 باوند و4 أونصة |
| 140 غ | 5 أونصة | 25,1 كلغ | 2 باوند و129 أونصة |
| 150 غ | 5 1/2 أونصة | 1,3 كلغ | 3 باوند |
| 175 غ | 6 أونصة | 1,5 كلغ | 3 باوند و5 أونصة |
| 200 غ | 7 أونصة | 1,6 كلغ | 3 باوند و8 أونصة |
| 225 غ | 8 أونصة | 1,8 كلغ | 4 باوند |
| 250 غ | 9 أونصة | 2 كلغ | 4 باوند و8 أونصة |
| 275 غ | 9 3/4 أونصة | 2,25 كلغ | 5 باوند |
| 280 غ | 10 أونصة | 2.5 كلغ | 5 باوند و8 أونصة |
| 300 غ | 10 1/2 أونصة | 2,7 كلغ | 6 باوند |
| 315 غ | 11 أونصة | 3 كلغ | 6 باوند و8 أونصة |

# جداول معادلة المقاييس

[illegible] مهمة جداً لنجاح طهو أي طبق. تُقدّم الجداول التالية معلومات سريعة وسهلة عن مُعدّل درجات حرارة الفرن وتحويل الوحدات المترية والبريطانية للمقادير والأدوات.

### درجات حرارة الفرن

| (Celsius) [illegible] | فهرنهايت | الغاز | المواصفات |
|---|---|---|---|
| [illegible] | 225°F | 1/4 | بارد |
| [illegible] | 250°F | 1/2 | بارد |
| [illegible] | 275°F | 1 | خفيف جداً |
| [illegible] | 300°F | 2 | خفيف جداً |
| [illegible] | 325°F | 3 | خفيف |
| [illegible] | 325°F | 3 | متوسط |
| [illegible] | 350°F | 4 | متوسط |
| [illegible] | 375°F | 5 | متوسط الحرارة |
| [illegible] | 400°F | 6 | ساخن |
| [illegible] | 425°F | 7 | ساخن |
| [illegible] | 450°F | 8 | ساخن جداً |

### معايير الأكواب

| الأكواب | المتري |
|---|---|
| 1/4 كوب | 60 مليلتر |
| 1/3 كوب | 70 مليلتر |
| 1/2 كوب | 125 مليلتر |
| 2/3 كوب | 150 مليلتر |
| 3/4 كوب | 175 مليلتر |
| كوب | 250 مليلتر |
| 1 1/2 كوب | 375 مليلتر |
| 2 كوب | 500 مليلتر |
| 3 أكواب | 750 مليلتر |
| 4 أكواب | ليتر |
| 6 أكواب | 1,5 ليتر |

### الملاعق

| المتري | البريطاني |
|---|---|
| [illegible] | 1/4 ملعقة شاي |
| [illegible] | 1/2 ملعقة شاي |
| [illegible] | ملعقة شاي واحدة |
| [illegible] | ملعقتا شاي |
| [illegible] | 3 ملاعق شاي (ملعقة طعام واحدة) |
| [illegible] | ملعقتا طعام |
| [illegible] | 3 ملاعق طعام |
| [illegible] | 4 ملاعق طعام |
| [illegible] | 5 ملاعق طعام |
| [illegible] | 6 ملاعق طعام |

### السعة

| المتري | البريطاني | المتري | البريطاني | المتري | البريطاني |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 مليلتر | 1 أونصة سائلة | 300 مليلتر | 10 أونصة سائلة/1/2 باينت | ليتر واحد | 1 3/4 باينت |
| 50 مليلتر | 2 أونصة سائلة | 350 مليلتر | 12 أونصة سائلة | 1,2 ليترات | 2 باينت |
| 75 مليلتر | 2 1/2 أونصة سائلة | 400 مليلتر | 14 أونصة سائلة | 1,3 ليترات | 2 1/4 باينت |
| 100 مليلتر | 3 1/2 أونصة سائلة | 425 مليلتر | 15 أونصة سائلة/3/4 باينت | 1,4 ليترات | 2 1/2 باينت |
| 125 مليلتر | 4 أونصة سائلة | 450 مليلتر | 16 أونصة سائلة | 1,5 ليترات | 2 3/4 باينت |
| 150 مليلتر | 5 أونصة سائلة/1/4 باينت | 500 مليلتر | 18 أونصة سائلة | 1,7 ليترات | 3 باينت |
| 175 مليلتر | 6 أونصة سائلة | 568 مليلتر | 20 أونصة سائلة/1 باينت | 2 ليترات | 3 1/2 باينت |
| 200 مليلتر | 7 أونصة سائلة/1/3 باينت | 600 مليلتر | باينت حبيب | 2,5 ليترات | 4 1/2 باينت |
| 225 مليلتر | 8 أونصة سائلة | 700 مليلتر | 1 1/4 باينت | 2,8 ليترات | 5 باينت |
| 250 مليلتر | 9 أونصة سائلة | 850 مليلتر | 1 1/2 باينت | 3 ليترات | 6 1/4 باينت |

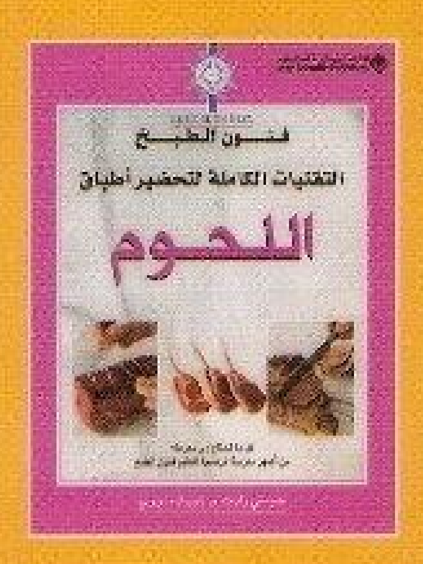


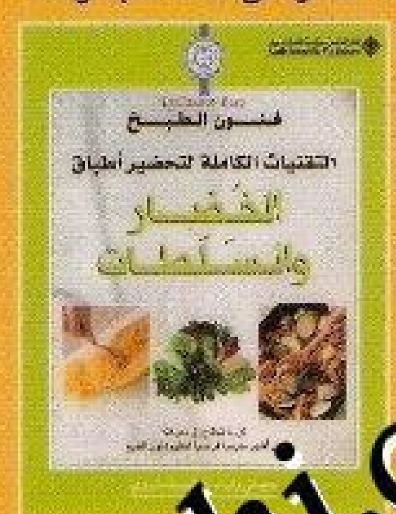


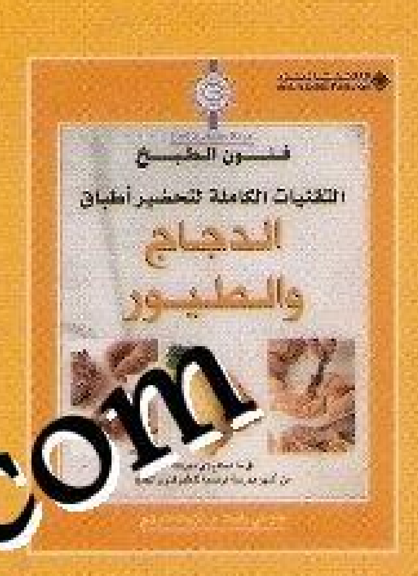

LE CORDON BLEU

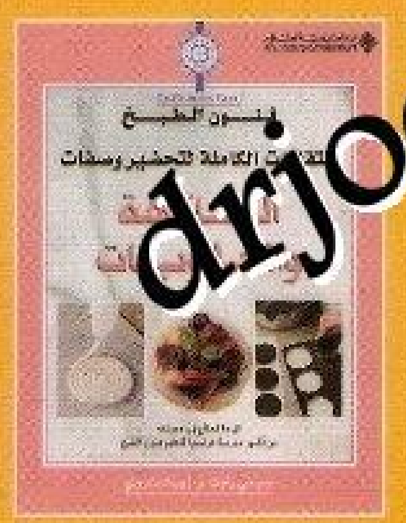
# فنـــون الطبـــخ

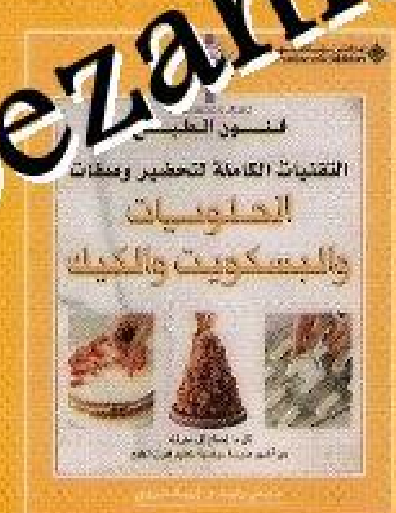
صدر من هذه المجموعة












953-29-936-6
3 299364





الدار العربية للعلوم
Arab Scientific Publishers
www.asp.com.lb
ص. ب. 5574-13 شوران 2050 1102 بيروت – لبنان
هاتف 785107/8 (961-1) فاكس 786230 (1 961+)
البريد الإلكتروني: asp@asp.com.lb